
Hannes Etzlstorfer (Hrsg.)
Küchenkunst
& Tafelkultur
Culinaria von der Antike
bis zur Gegenwart
Küche
des
Mittelstandes
Ein österreichisches
Universal-
Mit erprobten
Original-Recepten
E·OESTERR:
FICIERSKÜCHE·

Guten Appetit!

Eine mit einzigartigen Illustrationen garnierte Kulturgeschichte des Kochens und Essens. Für reichlich Abwechslung ist gesorgt. Ein nicht selten kühnes Geschmacksspektrum tut sich da auf – wenn etwa ein Gericht aus dem Geweih eines jungen Hirschen zubereitet werden soll, wenn Blut, Honig und Wein zum Einsatz kommen. Ermöglicht wurde diese Entwicklung durch ein ständig breiteres Angebot an Zutaten und Gewürzen, deren Einzug in die Küche umfassend beleuchtet wird. Ebenso der Aufwand, der bei höfischen Banketten betrieben wurde: Hoftafelinspektoren, Tafeldecker, Leiblakaien, Vorschneider, Mundköche, Bestallungsköche, Küchenschreiber, Einkäufer, Hoftafelsilberputzer sowie Zuschrotter und Holzhacker sorgten nicht nur für das leibliche Wohl der Gäste, sondern auch für einen exklusiven Rahmen höfischer Tafelkultur. Das *Kaiserfleisch*, der *Kayserin Lemoni-Zeltel* oder der *Kaiserschmarren* klingen heute nach kulinarischer Nostalgie. Dieser verdanken wir freilich die Wiederentdeckung und Aktivierung von Rezepten seit der Antike. Lust auf *Lukanische Würstchen* nach Art des römischen Kochbuchautors Apicius, auf eine *gefilte Spensau* (Spanferkel) nach einem spätmittelalterlichen Rezept aus dem Stift Mondsee? Vom Kochen im Dunstkreis von Kirche und Kloster zeugen einzelne Gerichte wie *Heidensterz*, *Karmelitertorte*, *Ketzersuppe*, *Lutherische Eyer in Schmalz* oder die pikanten *Nonnen Förtzel*. Aus einigen der historischen Rezepte, die im Originalwortlaut vorgestellt werden, spricht das strenge Fastengebot der Kirche. Zwischen Jux und kulinarischen Referenzbezeugungen bewegen sich viele Namen von Gerichten, die als *Hoppelpoppel*, *Ohrfeige*, *Schnepfendreck*, *Sacher-Torte* oder *Sezessionsnockerl* in Kochaufzeichnungen Eingang gefunden haben. Ein Blick auf den Werdegang einiger ihrer berühmtesten Autoren – den Papstkoch Scappi, Conrad Hagger, Katharina Prato u. a. – bestätigt den ungebrochenen Enthusiasmus für eine Kunst, die hier eine umfassende Würdigung erfährt.

Mit Beiträgen von Christian Benedik, Gerald Heidegger, Markus Kristan,

Michal Scheriau, Werner Sommer und Werner Telesko

Hannes Etzlstorfer (Hrsg.)

KÜCHENKUNST *und* TAFELKULTUR

Culinaria von der Antike

bis zur Gegenwart

Mit 414 Abbildungen

Christian Brandstätter Verlag

Diese Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung
Küchenkunst und Tafelkultur
Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek
im Prunksaal der Österreichischen Nationalbibliothek
vom 28. April bis 31. Oktober 2006
www.onb.ac.at

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Ein Titelsatz für diese Publikation ist bei
Der Deutschen Bibliothek erhältlich.

1. Auflage

Herausgeber: Hannes Etzlstorfer
Grafisches Konzept, Gestaltung und Satz: Michael Karner
Cover: Alexander Rendi
Fotos: Ingrid Oentrich
Scans: Andelina Artner, Norbert Czibula, Gerhard Pauly
Lektorat: Hannes Etzlstorfer, Andreas Deppe
Objektbearbeitung: Institut für Restaurierung
der Österreichischen Nationalbibliothek
Gedruckt in der EU

Bei Abbildungen und Objekten, die nicht aus dem Besitz der Österreichischen Nationalbibliothek stammen, sind Rechtsinhaber und Standorte am Schluss der Bildlegenden angegeben.
Umschlag – Vorderseite li., v. o. n. u.: Titelblatt. In: *Anna Fink: Die Küche des Mittelstandes.* Wien (Moritz Stern), 1894. Sign. 79295-B. Neu Mag / Königliche Tafelszene. Buchmalerei. In: *Curtius Rufus: Geschichte Alexanders des Großen.* Frankreich, um 1465/75. Codex Vind. 2566 / Melones dulces. Deckfarbenminiatur. In: *Tacuinum sanitatis in medicina.* Oberitalien, vor 1405. Cod. ser. nov. 2644 / Titelblatt. In: *Josef Dumek: Oesterreichische Officiersküche.* Brünn–Wien (Karafiat), 1900. Sign. 406908-B. Neu Mag – Vorderseite re.: *Esaias van de Velde: Abendessen in einem Garten.* Öl auf Leinwand, 1624. Kunsthistorisches Museum Wien / Imagno, Austrian Archives – Rückseite: Wachtelfang und -verzehr. In: *Heinrich von München: Weltchronik.* Bayern oder Österreich, um 1390. Codex Vind. 2768

ISBN 3-902510-41-2

Christian Brandstätter
Verlagsgesellschaft m. b. H. & Co KG
A-1080 Wien, Wickenburggasse 26
Telefon (+43-1) 512 15 43-0
Telefax (+43-1) 512 15 43-231
E-Mail: info@cbv.at
www.cbv.at

In Kooperation mit der



Inhalt



Vorwort

Esskultur und Essgewohnheiten gewähren einen tief gehenden Einblick in die Eigenart einer Sozietät, Epoche – aber auch von Individuen. Das Genre der kulinarischen Künstlerbiographie erfreut sich jüngst großer Beliebtheit. Das Studium von Kochbüchern und anderen Quellen zur Esskultur ist daher weit mehr als eine verbreitete Leidenschaft von HobbyköchInnen. Es handelt sich um wertvolles Material für jede umfassende kulturhistorische Betrachtung.

Neben die biologische Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme tritt seit den Ursprüngen der menschlichen Kultur das Moment einer bewussten Festlegung und Tradierung von Essgewohnheiten. In diesem System von Regeln, Verboten und Gewohnheiten zur Ernährung und Zubereitung von Speisen spiegelt sich – in direkter oder indirekter Weise – die ganze Komplexität des Weltbildes der jeweiligen Gesellschaft wider. Dabei geht es nicht nur um Aufschlüsse über die realen Lebensbedingungen von Individuen und Gesellschaften einer bestimmten Epoche in Abhängigkeit von ihrer biologisch-klimatischen Umwelt. Zum Ausdruck kommen darin auch die Vielfalt kultureller Ideen, wie sie etwa religiös-ethisch begründete Speisevorschriften bezeugen, oder die differenzierten und sich wandelnden Konzepte zu Gesundheit und Medizin, historische Rahmenbedingungen wie Kriege, Notzeiten, Kontakt und Austausch mit fremden Zivilisationen, aber selbstverständlich auch die Geschichte unserer technischen Innovationen. Die Kochkunst im eigentlichen Sinn – als Tradierung der Fertigkeit zur kulinarisch verfeinerten Zubereitung von Speisen – ist dabei nur ein Aspekt unter vielen.

Es liegt nahe, dass sich in einer umfangreichen, historisch gewachsenen Sammlung wie der Österreichischen Nationalbibliothek eine Vielzahl interessanter und vielfältiger Quellen zu Esskultur und Ernährung im Wandel der Zeiten findet. Diese bis ins Mittelalter zurückreichenden Quellen wurden für die Ausstellung erstmals systematisch geordnet und

Frumentum elixum. Getreidebrei.
Deckfarbenminiatur. Fol. 53r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644

einer wissenschaftlichen Betrachtung unterzogen. Der Großteil der Objekte stammt dabei aus der Handschriften-, Autographen- und Nachlass-Sammlung sowie der Sammlung von Inkunabeln, alten und wertvollen Drucken, aber auch aus dem Bildarchiv und der Musiksammlung. Der Schwerpunkt liegt auf der *heimischen Küche* im weiteren Sinne, wobei aber selbstverständlich die historische Realität des Vielvölkerstaats der Donaumonarchie genauso ihren Niederschlag findet wie die *Globalisierung* der Esskultur in den letzten Jahrzehnten.

Für die inhaltliche Konzeption der Ausstellung wie auch für die Redaktion dieser begleitenden Publikation danke ich Herrn Dr. Hannes Etzlstorfer sehr herzlich.

Johanna Rachinger
Generaldirektorin der Österreichischen Nationalbibliothek

HORS D'ŒUVRE

Horsd'œuvre



Essen wie gedruckt

Kulinarische Kreativität im Spiegel der Kochbücher

Ehedem war die Koch-Kunst
eine der geheimen Künste …
JOHANN GEORG KRÜNITZ, 1788



Kupferstich zum Titelblatt.
In: Le Manuel de la Friandise.
Paris (Janet), 1796.
Sign. 7080 (216-535)
Dieses kleine französische Kochbuch mit der anspielungsreichen Abbildung lotet mit seinen Rezepten wie Beignets d'Italie, Gâteau du serrail *oder* Gelée de pomme de Rouen *die unterschiedlichsten europäischen Kochtraditionen aus.*

Gegenüber:
Billy Wilder (li.) und Charles Laughton im Wiener Hotel Sacher.
Fotografie von Alfred Cermak, 1957.
Sign. CE 118/29

Keine Frage: Wer Exklusivität demonstrieren möchte, wird zum richtigen Zeitpunkt nicht nur die Eindrücke von der Fahrradtour am anderen Ende der Welt erwähnen oder sich über die jüngste Wagner-Inszenierung in der Oper auslassen. Er oder sie wird auch abendfüllend eine Eloge über die unvergleichlichen gebratenen Zandermedaillons mit Erdfrüchteröstl und Crevettenragout oder das sensationelle Avocado-Kokos-Sorbet im Sacher oder anderen Gourmet-Tempeln zu halten wissen. Society-Magazine und Gesellschaftsberichterstatter lassen uns nicht nur wissen, woran sich Trendsetter eben gerade delektieren, sondern liefern, gleichsam als Munition fürs nächste lukullische Duell, die angesagtesten Weinempfehlungen mit. Wer es sich leisten kann, zelebriert vor seinen Freunden diesen Hedonismus als neue Form von Zeitgenossenschaft – oder lässt neidvolle Zeitgenossen erblassen.

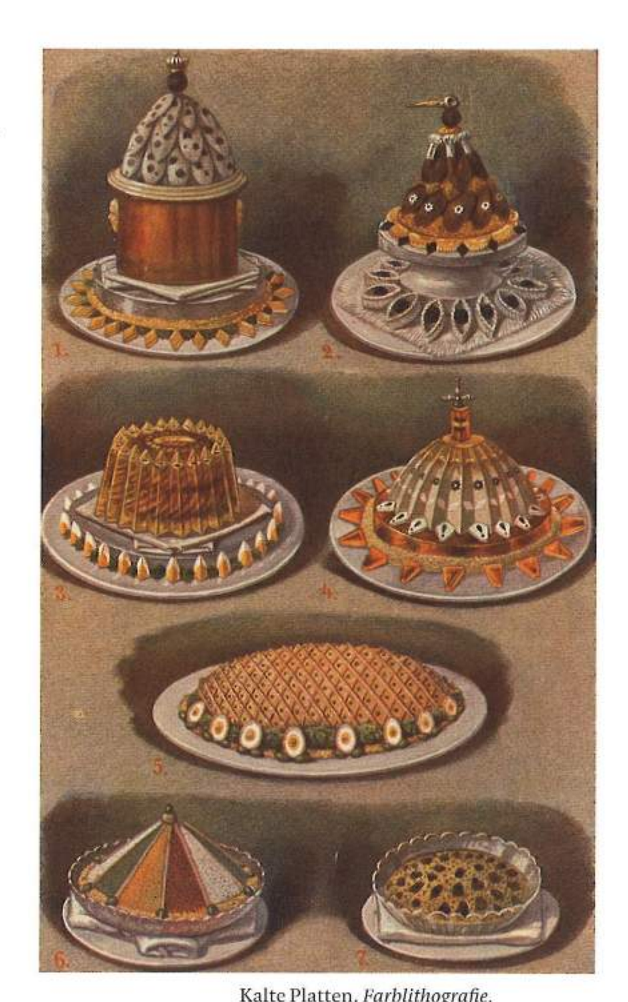
Das zur Schau gestellte Phäakentum ist keineswegs neu und wurde im Laufe der Zeit recht unterschiedlich kommentiert oder angeprangert. Der wortgewaltige Wiener Prediger Abraham a Sancta Clara (1644–1709) schildert etwa im *Wunderlichen Traum von einem großen Narren-Nest* (1703) diesen sozialdifferenzierenden Futterneid noch ganz im barocken Küchenjargon: *Mancher lamentiert / diser und diser / sagt er / stehet so wol / bei ihme ist der Mondschein allezeit im Auffnemmen / bei mir aber immerzu im Abnemmen; er saufft ein guten Nußdorffer / ich aber ein frischen Brunner; er frist offt Indianer / ich aber kümmerlich Knödlianer; ihme thut man auffsetzen Artischocken / mir aber schwartze Nocken …* Ins gleiche Horn stößt ein Wiener Scherzlied (Gstanzl) des 19. Jahrhunderts: *Wer a Geld hat, isst an Schnepfendreck, / Und wer kans hat, lasst die Schnepfen weg; / Mir is 's alles ans, mir is 's alles an, / ob i a Geld hab' oder kans. // Wer a Geld hat, der kann zum Sacher fahr'n / Und wer kans hat, der kocht si z' Haus an Schmarr'n; / Mir is 's alles ans …*

Gesellschaftliche Distinktion lässt sich heute mit dem Schnepfendreck, der als Schnepfenkot-Kochrezept übrigens durch alle Wiener

Kochbücher des 19. Jahrhunderts geistert, genauso wenig zelebrieren wie mit dem geradezu klassischen österreichischen Trostpflaster bei kulinarischem Heimweh, dem Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, das heute einfachheitshalber vom Schnitzel-Diskonter ums Eck auf den häuslichen Teller geschwindelt werden kann. Bildung heißt schon lange nicht mehr, Goya im richtigen Jahrhundert zu verorten. Beeindrucken kann man hingegen mit Wissen über die Lagen der Rebstöcke in der Neuen Welt: »Hast du schon diesen unglaublichen Wein gekostet?« Es scheint leichter in diese neue Spielart des Bildungsbürgertums und seinen symbolischen Kapitalen vorzudringen als mühsam die klassische Bildung zu erwerben – was ja angeblich auch weniger lustvoll ist. Dass man sich quer durch alle Gesellschaftskreise zwar abendfüllend mit kulinarischen Details die Zeit vertreiben kann, um dabei Essentielleres aus den Augen zu verlieren, missfiel schon Heinrich Heine (1797–1856): *Im hungrigen Magen Eingang finden / Nur Suppenlogik mit Knödelgründen, / Nur Argumente von Rinderbraten, / Begleitet mit Göttinger Wurst-Zitaten. // Ein schweigender Stockfisch, in Butter gesotten, / Behaget den radikalen Rotten / Viel besser als ein Mirabeau / Und alle Redner seit Cicero.*

Zugleich hält man sich heute in der kulinarischen Distinktionsgesellschaft seine *edlen Wilden*. Sie heißen Jamie Oliver oder Tim Mälzer und dürfen auch schon mal in J. B. Kerners Kochsendung von der Beschaffenheit der Hühnerbrust auf schlüpfriges Terrain abgleiten. Den edlen Wilden der Küche erlaubt man, mit den Fingern zu arbeiten und Manieren auszustellen, die man in der guten Stube eines Thomas Mann nicht geduldet hätte. Doch die Zeiten haben sich geändert, und mancher, der früher Marx in der Jackentasche mit sich führte, ist mittlerweile mit dem Bordeaux unterwegs, der aber nicht unter 50 Euro kosten sollte, weil er ja sonst ungenießbar sei. Kochen und Essen sind Seismographen für gesellschaftliche Entwicklungen – je mehr man über das Essen redet (egal ob als sinnliches Erlebnis, als Ersatzbefriedigung oder als diätetisches Thema), desto weniger muss man sich über andere Themen austauschen.

So viel Aufwand für kulinarische Belange setzt unausgesprochen den Konsens darüber voraus, dass der Akt des Kochens eine Kunst darstellt und dass auf diesem Terrain – wie in der Kunst – verschiedene Typen von Kennern zu Wort kommen: Kritiker, Provokateure, Konservative, Progressive oder Alternative. *Kunst kommt von Können* – eine Diskussion über diese sattsam bekannte und vielerorts heftig widersprochene These lässt sich am Beispiel der Küchenkunst führen. Denn: Ab wann beginnt beim Kochen die Kunst? Sind so lapidare Anweisungen wie *Über ein stinkend Fleisch macht man gern ein Pfeffer* (aus Johann Fischharts *Gargantua*-Bearbeitung,



Kalte Platten. *Farblithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. *Konstanz (Carl Ehlers), 1931.*
Wien, Privatbesitz
¢ *Zächs Serviervorschläge für so exklusive Gerichte wie* Gansleber-Terrine, Chaud froid von Schnepfen, Zungensulze, Pain von Wild, Hummer-Mayonnaise, Italienischen Salat *oder* Trüffel-Salat *gipfeln hier in bunten Miniaturarchitekturformen, die auch Schaulust versprechen. Das auskunftsfreudige Kochbuch ist mit seinen 4.000 Rezepten und 300 Abbildungen laut Untertitel ein praktischer Lehrkurs der Kochkunst, der Ernährungskunde und der Diätküche.*

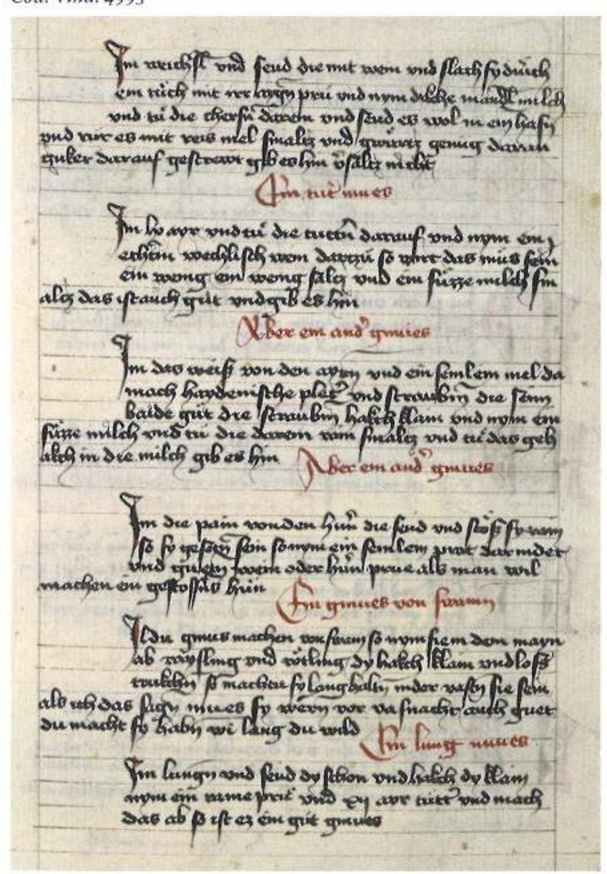


Hl. Bernhard von Clairvaux. *Portalbüste der Bernhardskapelle im Wiener Heiligenkreuzerhof aus dem Atelier von Giovanni Giuliani, 1729–1734.*

1575) bereits als Ausdruck kulinarischen Kunstwollens zu interpretieren? Ist das Wissen um die Quellen für die besten Zutaten schon die halbe Kochkunst, wie uns der römische Autor Lucius Junius Moderatus Columella gesteht, oder ist letztlich der Arrangeur, der die Speisen kunstvoll zu verfremden – zu formen oder zu färben – bzw. untereinander geschmackvoll zu ergänzen weiß, der eigentliche Künstler? Ist es nicht auch Kunst, in Mangelzeiten trotz knapper Ressourcen ein magenfüllendes Mahl für eine mehrköpfige Familie herbeizuzaubern?

Bis heute ist die Zuordnung der Kochkunst im Grunde offen geblieben: Wird sie mehr von medizinisch-diätetischen Absichten oder von ökonomischen Notwendigkeiten geprägt? Befragt man diesbezügliche Autoritäten des Mittelalters, so überwiegt in der Meinungsbildung der diätetische Aspekt, den freilich so mancher Zeitgenosse, wie etwa der hl. Bernhard von Clairvaux (um 1090–1153), schon damals für reichlich überzogen hielt: *Epikur und Hippokrates: der eine sieht in der Lust des Leibes, der andere in seiner guten Verfassung das Wichtigste; mein Lehrer verkündet die Verachtung beider Güter. Während dieser, Hippokrates, mit ganzem Eifer nach Mitteln sucht, mit denen er die Dauer des Lebens im Leib erhalten, jener auch danach, wie er das Leben lustvoll machen kann, und beide dieses Suchen zum Inhalt ihrer Lehre machen, rät der Erlöser sogar, es zu verlieren ... Was aber nützt es, sich zwar in den Genüssen zu mäßigen, aber seine tägliche Sorge der Überlegung zu widmen, wie man die Unterschiede der leiblichen Beschaffenheit aufspüren und die Mannigfaltigkeiten der Speisen untersuchen soll? »Die Hülsenfrüchte«, heißt es, »verursachen Blähungen, Käse beschwert den Magen, die Milch schadet dem Kopf, das Wassertrinken verträgt die Brust nicht, der Kohl fördert die Melancholie, der Lauch erregt Cholera, Fische, die aus stehendem oder lehmigem Wasser kommen, sind für meine körperliche Verfassung ganz und gar unverträglich.« Was soll man dazu sagen, daß man in allen Gewässern, auf allen Feldern und Gärten, in allen Speisekammern kaum etwas zu finden vermag, was du essen kannst?* (In: Winkler 1995, Bd. 5, S. 483f.)

Kochbuch des Wiener Dorotheerklosters. *Fol. 14v. 1. Hälfte 15. Jahrhundert. Cod. Vind. 4995*



Doris (Hecht-)Aichholzer (1998), die sich jüngst eingehend mit dem mittelalterlichen Kochbuchbestand der Österreichischen Nationalbibliothek auseinander setzte, folgt der Tradition des Hugo von St. Victoire, der im 12. Jahrhundert die Kochkunst zum Bereich der *medicina* unter den *septem artes mechanicae*, einem seit der Antike bestehendes System der *septem artes liberales* zugeordnet hat. Zweifellos steht die Nahrungsmitteldiätetik in der frühesten überlieferten Kochbuchgeneration in engstem Zusammenhang mit den jeweiligen Kochanleitungen. So ist uns zum Beispiel das spätmittelalterliche *Innsbrucker Rezeptbuch* (Codex Vind. 5486) gemeinsam mit einem *regimen sanitatis* des Giraldus de Solo,

einem weiteren von Johannes de Tornamira und Nicolaus Bertrucci, einem Pesttraktat des Magninus de Maineriis, Aderlassvorschriften, einer deutschen Gesundheitslehre sowie einer Beschreibung der Vorzüge des Schnapses überliefert. Dem aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts stammenden Kochbuch des Wiener Dorotheerklosters (Cod. Vind. 2897) sind ebenfalls ein medizinisches Traktat sowie ein Ernährungstraktat des Albertus Magnus eingefügt. Auch das *Mondseer Kochbuch* aus der Zeit um 1439/40 (Cod. Vind. 4995) mit seinem beigebundenen anonymen *regimen sanitatis* und einem lateinischen und deutschen *Weinbüchel* belegt den medizinischen Überlieferungszusammenhang der Kochkunst, die in der Folge jedoch hauptsächlich als ein Nebenzweig der Landwirtschaft gesehen wurde. So teilte etwa schon im 15. Jahrhundert der Abt der Wiener Schottenabtei, Martinus von Leibnitz, die Kochkunst der *Rus* (Landwirtschaft) zu. Die Kochrezeptliteratur wird seitdem primär als Teilgebiet jenes Schrifttums gesehen, das die Lehre vom ganzen Haus (Griech.: *Oikos*) zum Gegenstand hat: die Ökonomik und die Gesamtheit der menschlichen Beziehungen – zwischen Mann und Frau, Kindern und Eltern, Hausherren und Gesinde (Sklaven) – sowie die Erfüllung der Haus- und Landwirtschaft.

Vor diesem Hintergrund sind Kochbücher bzw. ist die Kochkunst nicht nur aus küchentechnischer Sicht zu betrachten, sondern auch als Teil der Ökonomik. Dies ist wiederum ein Grund, weshalb Kochanleitungen schon früh Teil der so genannten Hausväterliteratur zur Agrar- und Hauswirtschaft darstellen. Als ältestes deutsches Beispiel dieser Hausväterliteratur gilt die *Oeconomia ruralis et domestica* des mecklenburgischen Pfarrers Johann Coler (1566–1639). In der bis dato fehlenden Übereinkunft, wo die Kochkunst nun denn zuzuordnen sei, spiegelt sich wohl der Spagat zeitgemäßen Kochens zwischen Diätetik und Kulinarik. Verfechter der beiden Kochrichtungen sind hingegen seit jeher auf das Erscheinungsbild ihrer Speisen angewiesen, denn bekanntlich isst das Auge mit. Aus diesem

Gegenüber:
Die Pelican-Pastet. *Kupferstich.*
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch.
Augsburg (Lotter), 1718.
Sign. 38. B. 31
¶ *Conrad Hagger,* Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschaftskoch, *bezieht sich in diesem Schaugericht auf ein tradiertes christologisches Symbol: Laut* Physiologus, *einem frühchristlichen Kompendium der Tiersymbolik, nährt der Pelikan seine Jungen mit seinem eigenen Blut bzw. macht sie damit wieder lebendig; als sinnreiches Symbol für Christus empfahl sich daher der Pelikan auch als Tafeldekoration am Hof des Salzburger Erzbischofs.*



Von der Tauben Brut und den jungen Tauben. *Kupferstich.*
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band.
Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751.
*Sign. *44.08*
¶ *Hinter dem Pseudonym dieses immer wieder aufgelegten Hausbuches, das auch ein Kochbuch beinhaltet, verbirgt sich Pfalzgraf (= Florinus) Philipp von Sulzbach (1630–1705).*

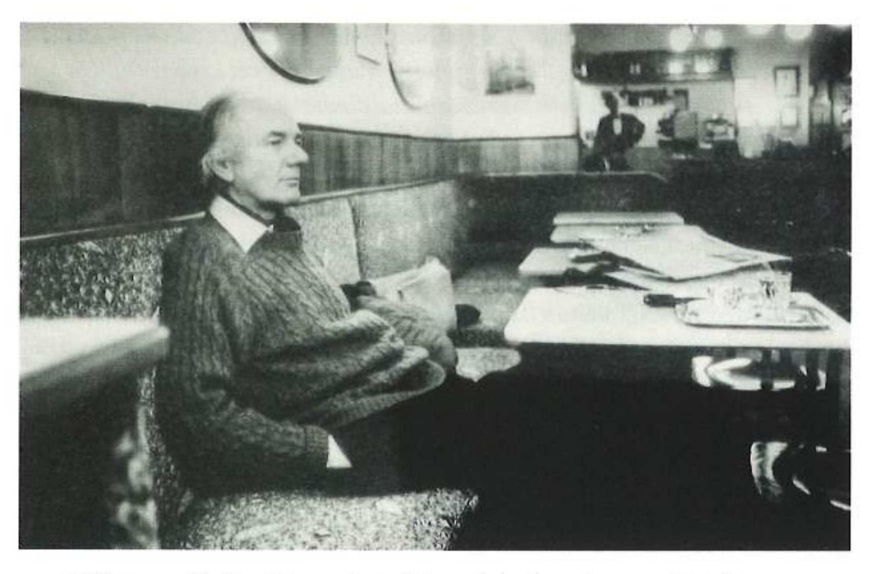

Die Pelican-Pastet.
Der Pelican mit einem drat.

Grunde bedient die Kochkunst seit dem Spätmittelalter nicht nur den Gaumen, sondern zunehmend auch das Auge, wodurch sie nebenbei zu einer bildenden Kunst im wörtlichen Sinn werden konnte. Die Absicht ist dabei stets gleich geblieben – die Steigerung des sinnlichen Esserlebnisses bzw. Anstachelung der kulinarischen Neugierde, was schon im Hochmittelalter Bernhard von Clairvaux kritisch attestierte: *... wenn auch der Magen schon durch wiederholtes Rülpsen anzeigt, daß er voll ist, bleibt doch noch immer die Neugierde ungestillt. Während aber die Augen durch die Farben und der Gaumen durch den Geschmack gereizt werden, wird der arme Magen, dem weder die Farben leuchten noch die Wohlgerüche schmeicheln, mehr durch den Druck beschwert als gestärkt.* (In: Winkler 1992, Bd. 2, S. 181)

Wenn ein Berufskoch des Hochbarock höchst originelle wie filigrane Schaugerichte nach programmatischen Gesichtspunkten entwirft und dabei ganze Götterheere von Herkules bis Venus – aus Zuckerguss oder Marzipan – durch ephemäre Triumpharchitektur aus Pastetenteig paradieren lässt, dann drängt sich uns noch heute die Nähe zur Bildhauerkunst auf. Solcherart gestaltete Herrscherelogen tauchen bis ins Hochbarock bei Festtafeln auf, um dann doch durch weniger vergängliche Tafelaufsätze aus Gold, Silber oder Porzellan ersetzt zu werden. Nicht minder kunstvoll sind auch jene Imitationsgerichte zu nennen, die den beliebten Trompe-l'œil- oder Täuschungseffekt dadurch ausspielen, indem sie etwa fleischlosen Fastenspeisen die Gestalt von gebratenen Hühnern oder Spanferkeln zu geben verstanden (der falsche Hase in den jüngeren Kochbüchern ist nur mehr ein schwacher Abglanz dieser einst virtuos beherrschten Meisterschaft des kulinarischen Surrogats). Oder indem sie, wie schon seit dem Mittelalter Usance, einzelne Speisen einfach einfärbten oder gar vergoldeten.

Kochen ist also über weite Strecken auch Übertreibungs- und Verfälschungskunst, was sich, freilich in Pervertierung ihrer Absichten, zuweilen in Fleisch-, Wein- oder sonstigen Lebensmittelskandalen in den Medien niederschlägt. Findige Lebensmittelchemiker bzw. Food-Designer lassen sich heute ebenso wenig in die Karten blicken wie Spitzenköche, die das Geheimnis ihrer Kochtechniken, Gewürznuancen und Geschmackskontrastierungen lieber ins Grab mitnehmen, als es zu verraten. Es verwundert daher nicht, dass der Siegeszug der Kochbücher in den bürgerlichen Haushalten bei den Feinschmeckern zugleich auch als Verrat an der Küchenkunst interpretiert wurde: *Ehedem war die Koch-Kunst eine der geheimen Künste, zu denen man ordentlich feyerlich eingeweiht seyn, und darauf reisen musste, um sie zu lernen, und die sich nur per traditionem oralem fortpflanzte. Heut zu Tage aber, wo alles offenbar wird, erscheinen die Koch-Bücher bey Haufen, zu großer Freude aller hohen und niedern Koch-Dilettanten, die sich nun mit etwas weniger Mühe in der Praxis dieser schönen und soliden Kunst nach Herzenslust üben können. Unsere so reichlich sich vermehrende Küch- und Haushaltungs-Literatur hat überdieß noch den großen Nutzen, dass nunmehr jene brave Hausmutter sich mit eine Par Koch-Büchern sehr leicht eine geschickte Köchinn ziehen, und überhaupt ihr ganzes Hauswesen vom Canapé aus besorgen kann ...* (Krünitz 1788, Bd. 42, S. 346)





Oben:
Sepp Dreissingers Foto im Fenster des Café Bräunerhof in der Wiener Stallhofgasse.
Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006. Wien, Privatbesitz

Rechts:
Thomas Bernhard im Café Bräunerhof.
Fotografie von Sepp Dreissinger, 1988. Wien, Imagno
Selbst in den kulinarischen Episoden seiner Bühnenwerke erweist sich der zeitlebens unbequeme Dichter als Übertreibungskünstler; mittlerweile finden sogar Schauspielführer mit Rezepten aus Thomas Bernhards Dramen Abnahme.

Nicht nur die Kochkunst hat sich an Arbeitsweisen und Zielsetzungen der bildenden Kunst, der Literatur und Musik und von jeher an der Heilkunst orientiert. Auch einzelne Vertreter dieser Sparten haben sich immer wieder zu der ihrem Metier verwandten kulinarischen Konkurrenz geäußert – oder waren selbst im gastronomischen Aufgabenbereich aktiv. Für den Schweizer Objektkünstler, Dichter, Bildhauer, Verleger, Akademieprofessor und Gastronomen Daniel Spoerri (* 1930), der in seinen Fallenbildern und Objekt-Assemblagen wie *Ewiges Frühstück, Ewiges Mahl* oder *Tisch* oft ganze Essenstableaus künstlerisch instrumentalisierte, steht jedenfalls unverrückbar fest: *Wenn alle Künste untergeh'n, / die edle Kochkunst bleibt besteh'n.* Und noch viel öfter galt den Vertretern der schreibenden Zunft das Mahl als willkommener Ausgangspunkt philosophisch-literarischer Reflexionen oder als adäquate Situation für pointierte Milieuschilderungen in Prosa und Drama, man denke nur an Arthur Schnitzlers (1862–1931) Einakter *Abschiedssouper* oder Thomas Bernhards (1931–1988) Dramolett *Der deutsche Mittagstisch*. Eine Lanze für das Kreative der Kochkunst brach etwa auch der Literaturnobelpreisträger Günter Grass (* 1927): *Ich halte Kochen für einen schöpferischen Vorgang, der sich allerdings von den Künsten dadurch unterscheidet, daß man ihn unmittelbar vom Endprodukt her genießen kann.*

Wechseln wir zur Musik, zu Gioacchino Rossini (1792–1868), der nicht nur als genialer Schöpfer des quirligen *Barbiers von Sevillas* oder der *Petite Messe Solennelle*, sondern auch einiger musikalisch-kulinarischer Humoresken wie des *Chromatischen Drehtellers* in Erscheinung trat. Er hatte sich bereits mit 37 Jahren aus dem aktiven Theaterleben zurückgezogen und verbrachte die restlichen 39 Jahre als kulinarisch höchst anspruchsvoller Zeitgenosse, der in der Kochkunst – oder besser: in kulinarischen Streifzügen – ein neues kreatives Refugium finden sollte. Wenngleich nicht sicher ist, ob er auch wirklich selbst gekocht hat (zu seinem Personal gehörte ein Koch), so dreht sich seine Liebe offensichtlich derart um kulinarische Belange, dass er gelegentlich die Musik für einen kulinarischen Vergleich

bemühte: *Was die Liebe für die Seele ist, das ist der Appetit für den Leib. Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaften dirigiert. Essen, Lieben, Singen, Verdauen sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.* Rossini, der seinen Lebensabend in Paris verbrachte und gerne als Autor von Kochrezepten apostrophiert wird, bekämpfte sein Heimweh mit dem Import italienischer Spezialitäten, die er sich in die Seine-Metropole liefern ließ: Gorgonzola, Mortadella, gefüllte Schweinsfüße oder getrocknete Steinpilze.

All diese Köstlichkeiten füllten auch andernorts ganze Speisekammern. Aber erst in den Händen von ambitionierten Berufsköchen, umsichtigen Köchinnen und Hausfrauen verwandelten sie sich in jene Gesamtkunstwerke voll Gaumenfreude, von denen uns heute nur noch ihre Kochbücher eine Ahnung vermitteln. Von den bekochten Gästen oder der tagtäglich verköstigten Familie war ohnedies kaum (lobendes) Echo zu erwarten – was in manchen Kulturkreisen nach geltender Etikette gar nicht gewünscht war: *Die Frau von Hause darf nie auch nur mit einem Schein von Selbstzufriedenheit die Gerichte loben, die auf ihrer Tafel stehen, noch viel weniger aber Entschuldigungen machen, wegen der Geringfügigkeit dessen was sie giebt. Es giebt nichts Lästigeres und Unpassenderes als Nöthigen, und nichts Peinlicheres und Abgeschmackteres als das Entschuldigen des Gebotenen. Eine feine Frau wird in dieser Beziehung schweigen und in Deutschland ist es auch von Seiten der Gäste nicht wie in Frankreich und vorzugsweise in England üblich, der Frau vom Hause Lobsprüche wegen Anordnung oder Zubereitung ihrer Mahlzeit zu machen.* (*Illustrirter Kalender für 1848*, Leipzig 1848, S. 129)

Auch wenn seit dem 19. Jahrhundert vermehrt Kochbuchautorinnen aus dem Dunkel der Anonymität heraustraten, so werden dabei zumeist nur wenige Saiten ihres Könnens und Wissens bzw. ihrer (Über-)Lebenskunst zum Klingen gebracht. Und zumeist auch verschwiegen, mit welcher Umsichtigkeit, Bedingungslosigkeit und Opferbereitschaft diese aufreibenden Aufgabe seit jeher bekleidet wird, die etwa aus Friedrich Torbergs *Tante Jolesch* (1975) spricht: *Es gab Hausfrauen, deren Lebensehrgeiz sich ausschließlich auf die Gastlichkeit ihres Hauses und auf die Qualität ihrer Küche richtete ... Hausfrauen dieser Art gingen gemeinsam mit der Köchin (der sie an Schulung und Können nichts nachgaben) auf den Markt, wählten und prüften die einzukaufenden Materialien mit größter Sachkenntnis, standen stundenlang am Herd, um die Zubereitung des Gastmahls nicht etwa bloß zu überwachen, sondern tatkräftig mitzugestalten. Jeder Gang, der auf den Tisch kam, war ein kulinarisches Meisterwerk, jeder Gast, der am Tische saß, wusste sich in der Obhut der wachsamen Hausfrau, die ihre Blicke unauffällig umherschweifen ließ, ob denn auch alles in Ordnung wäre, nichts blieb ihr verborgen, schon erging an das bereitstehende Serviermädchen der stumme Wink, ein Weinglas nachzufüllen, schon hatte sie am unteren Ende der Tafel den Unglücklichen erspäht, der vom Hinterteil der gebratenen Gans ein schwer zu behandelndes Stück erwischt hatte, schon kam mit freundlichem Lächeln ihr rettendes Aviso: »Herr Popper, ich sehe, Sie plagen sich ... Minna!«, und schon servierte Minna einen saftigen, fleischigen Bügel. Wahrlich, man durfte zufrieden sein, die Gäste mit der Hausfrau und die Hausfrau mit sich.* ¢

Kochen als Kunst?

Einige nöthige Vorkenntnisse der Kochkunst.
In: Maria Anna Steinbrecher: Vollständiges Kochbuch oder Was kochen wir heute? Was morgen? Ein Handbuch für wirthliche Frauen.
3. Auflage.
Wien (Grund), 1823.
Sign. 244508-B. Alt Mag

Einige nöthige Vorkenntnisse der Kochkunst.

Es ist nicht immer möglich, die Kochgeschirre so zu erhalten, wie man sie wünscht; daher wird es am zweckmäßigsten seyn, wenn ich von der Beschaffenheit derselben zu reden beginne. Zuerst also von verzinnten Kochgeschirren.

Um zu wissen, ob die Verzinnung unverfälscht und sonach auch unschädlich sey, ist vor allem die Farbe zu betrachten. Fällt diese etwas ins Bläulichte, und erscheint der Glanz matt, so läßt sich nichts Gutes erwarten; erprobt man es endlich mit dem Finger, indem man damit die Oberfläche des Gefäßes reibt, und wird dieser davon schwärzlich, so bestätigt sich der Verdacht. Will man aber noch sicherer zu Werke gehen, so gießt man eine Portion Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen darein, läßt es darin sieden, und habe Acht, ob sich der Geruch verändere; endlich wirft man noch ein wenig Salz dazu. Ist die Verzinnung unecht, so wird das Gemischte trübe werden; ist aber die Verzinnung gut, so wird die Farbe lebhaft, und der Glanz silberartig seyn. Bringt man die obige Mischung von Weinessig und Wasser darin zum Sieden, und hält einen eisernen Nagel hinein, so muß dessen Farbe unverändert bleiben, der Geschmack muß nichts vom Kupfer verrathen und wenn man es wieder ausgießt, so muß die Verzinnung wie neu aussehen. Beym Gebrauche dieser Geschirre selbst aber muß vorzüglich in

Steinbrechers Kochbuch beginnt mit der für diese frühbiedermeierliche Generation von Kochbüchern fast schon obligaten Beteuerung der unüberschaubar gewordenen Zahl an Neuveröffentlichungen und der Praxisferne mancher Rezepte. So begründet sie ihre Edition mit dem Hinweis, man höre häufig die Klage, *daß die früher Erschienenen den fertigen Köchinnen zu wenig Belehrendes darbiethen, den angehenden Hausfrauen und ungeübten Mädchen aber zu unverständlich und verwickelt geschienen hätten.* In ihrer Einleitung geht sie daher konsequenterweise auf *einige nöthige Vorkenntnisse der Kochkunst* überaus gründlich ein, wie etwa auf die Eignung des verwendeten Kochgeschirrs (S. 5f.): *… zuerst also von verzinnten Kochgeschirren. Um zu wissen, ob die Verzinnung unverfälscht und sonach auch unschädlich sey, ist vor allem die Farbe zu betrachten. Fällt diese etwas ins Bläulichte, und erscheint der Glanz matt, so läßt sich nichts Gutes erwarten; erprobt man es endlich mit dem Finger, indem man damit die Oberfläche des Gefäßes reibt, und wird dieser davon schwärzlich, so bestätigt sich der Verdacht.*

Steinbrecher erinnert die Köchinnen daran, dass das Geschirr vorm erneuten Gebrauch wieder gewaschen werden muss, um Reste von Grünspan zu entfernen. Hinsichtlich des eisernen Geschirrs gesteht sie ein, dass es dem Zinn- und Kupfergeschirr nachsteht (S. 6): *Sie werden leicht vom Roste angegriffen, wenn nur die geringste Feuchtigkeit, ja nur Luft daran schlägt; dann sind sie ungesund und unbrauchbar und müssen erst mit Mühe wieder gesäubert werden. Noch ein Fehler dieser Geschirre ist, daß manche Speisen darin ihre Farbe verändern, und wenn sie eigentlich weiß seyn sollen, schwartz werden. Dieß geschieht besonders bey sauren Speisen, oder bey solchen, die aus dem Pflanzenreiche genommen sind. Auch muß noch bemerkt werden, daß sie kein so starkes Feuer als die kupfernen vertragen.*



Suppenterrine aus Zinn mit Schöpflöffel.
19. Jahrhundert. Stadtmuseum Wels
¶ Bereits im 18. Jahrhundert wiesen Kochbücher zunehmend auf die Gefahr hin, die von untauglichem Küchengeschirr wie etwa dem bleihältigen Zinn, dem Silber des kleinen Mannes, ausging; giftig waren besonders die enthaltenen Bleisalze, die bei Berührung mit Fruchtsäften, Wein oder Essig entstanden.

Als das unschädlichste Geschirr lobt Steinbrecher die Irdenware – wenn auch mit einer berechtigten Einschränkung: *Da aber das irdene Geschirr sehr zerbrechlich ist, so muß man behutsam damit umgehen; auch thut man wohl, wenn man es mit Draht umflechten läßt.* Ihre große Liebe gilt aber dem Steinzeug: *Diese Gattung empfiehlt sich wegen seiner Reinlichkeit und Dauerhaftigkeit ganz besonders. Da es nicht im mindesten von der Säure angegriffen wird, und bey der Reinigung nichts von Schärfe zurückbleiben kann, so hat es zum Ansetzen des Essigs und zu Milch und Buttergefäßen vor allem anderen den Vorzug. Ehe man aber die Töpfe von Steingut zu irgend etwas zum Kochen gebraucht, muß man Milch darin sieden, welches viel zu ihrer Dauer beyträgt, sonst taugten sie auch nicht zum Kochen und dürften nur zum kalten Gebrauche verwendet werden.*

Ein *Verzeichniß aller Arten von Fleisch, Obst und Pflanzen, so wie sie in jedem Monathe am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind*, führt dann vor Augen, wie abwechslungsreich die Kost auch in einer Zeit sein konnte, die noch keine Kühlschränke, Tiefkühlaggregate oder Konserven kannte. Daher hier nun einige Monatsspezialitäten in Auswahl. Im Jänner: *Rindfleisch, Kalbfleisch, Hasen, Fasane, Austern, Kohlrabi, Rüben, Erdäpfel.* Februar: *Spanferkel, Lachs, Karpfen, Forellen, Kohl, Wurzelgemüse, Endivien, Zwiebeln, Knoblauch.* März: *Junge Hasen, junge Hühner, Wildgänse, Frösche, Hechte, Spinat, Sauerampfer, Erdschwämme.* April: *Lammfleisch, junges Schweinefleisch, Stör, Artischocken, Häupl- oder Kopfsalat, Gurken.* Mai: *Rind-Schöpsen- und Kalbfleisch, Hasen, Hühner, Indiane, Wachteln, Wasserhühner und Duckänten.* Juni: *Kalb-Schweinefleisch, Gänse, Aenten, Hühner, Kapaune und allerley Fisch, Kraut, rote, weiße, gelbe Rüben, Erdbeeren, Kirschen, Erbsen, Muskateller-Birnen.* Juli (wie Juni, dazu noch): *Salat, Bohnen, schwarzer Rettig, Birnen und Weichsel.* August: *Kalbfleisch, Schweinefleisch und Spanferkel, Geflügel am fleischigsten und am schmackvollsten. Schwarzes und rotes Wildpret, Repphühner, weißes Kraut, Melonen und Zwetschken. Die Schwämme sind zum Trocknen zu sammeln.* September: *Rindfleisch, das Kalb- und Schöpsenfleisch ist besonders fett. Die Spanferkel sind nun nicht mehr so gut. An Wildpret ist kein Mangel mehr. Schnepfen, Drosseln, Kronawetzvögel, Lerchen, Finken, Haselhühner ... Die Fische sind nunmehr auch besser, als in den Sommermonathen; die Krebse hingegen sind nicht mehr so gut. Weintrauben, Pfirsiche und Aepfel.* Oktober: *Schwarzes und rotes Wildpret, Vögel, Fische, Obst. Nebst den Weintrauben und Pfirsichen gibt es noch Mispeln, Pergamot- und Kaiserbirnen.* November: *Man hat in diesem Monathe Rind- und Schöpsenfleisch; das Kalbfleisch wird schon seltener und das Schweinefleisch ist nicht mehr so dienlich. Hingegen hat man um so mehr geräuchertes Fleisch, als Schinken, Zungen, Schweinefleisch und Würste. Wildbret mangelt keines, Hasen gibt es genug, eben so auch noch Vögel. An Kohlgewächsen hat man guten Braunkohl- und Weißkraut.* Dezember: *Noch alle Gattungen Fleisch und Wildbret. Das Geflügel ist in dieser Zeit körnicht. Es gibt gute Schnecken und Austern. Die Fische sind nun am besten von aller Art ... Die Lachse werden jetzt mit Vortheil einmarinirt, so wie Forellen. Obst gibt es gedörrtes, und an Kohl und Wurzelgewächsen dasjenige, was man im Keller für diese Zeit aufbewahrt hat.*

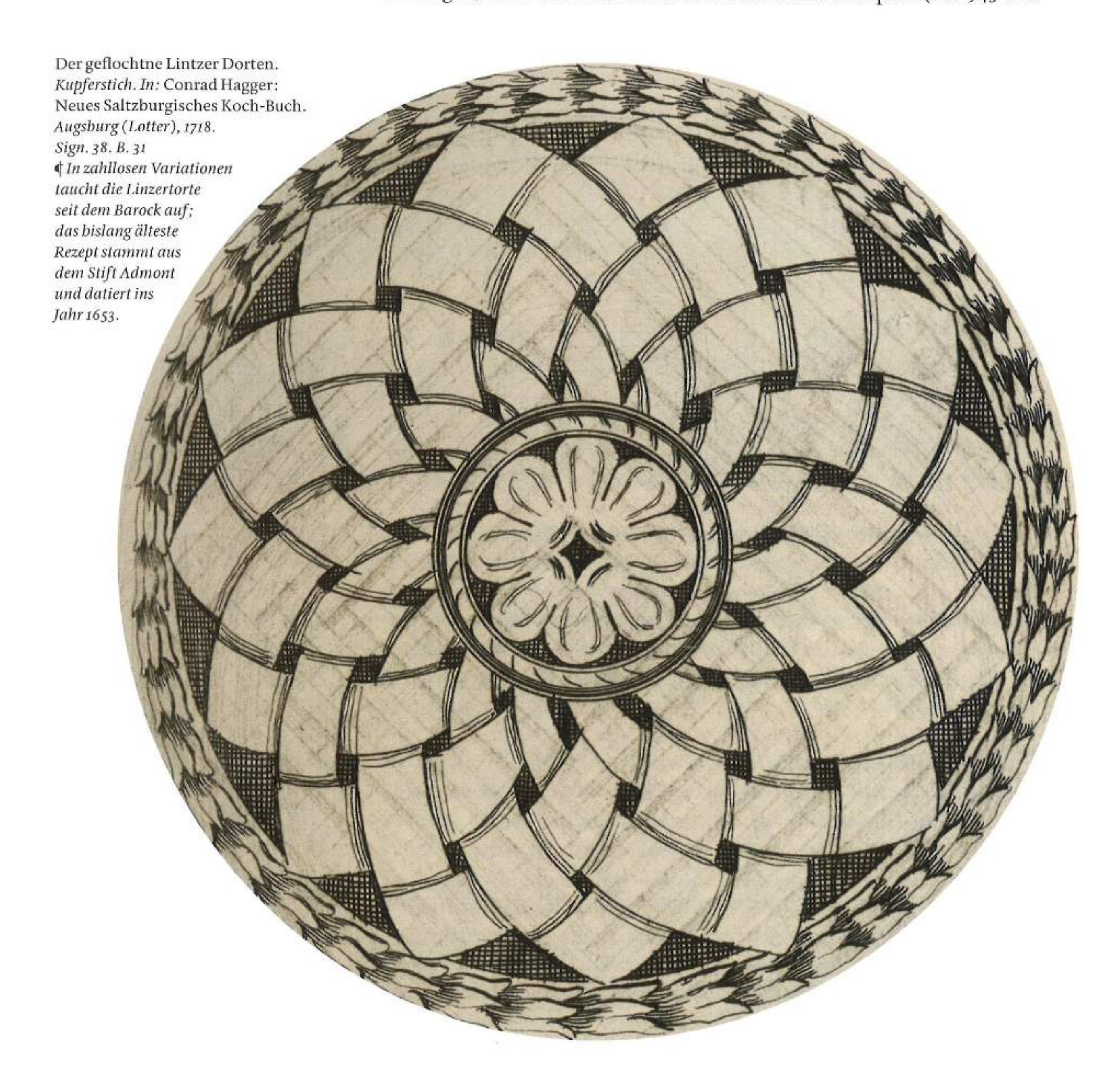




Vom Kalb was da rauß für Speiß zu machen (*oben*). Von Schweinen wildprett was daraus zu machen sey (*unten*).
Kolorierte Federzeichnungen.
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445

Im eigentlichen Rezeptteil dieses Kochbuchs stoßen wir auf eine Reihe von regionalen Speisen, von denen sich viele noch heute auf den Speiseplänen finden und einige wiederum zeitbezogene Angelegenheiten darstellen. Die unübersehbare Einbindung süddeutscher bzw. deutscher Rezepte legt den Schluss nahe, dass Steinbrecher entweder eine Vorlage aus dieser Region adaptierte oder selbst engere Beziehungen dorthin unterhielt. Folgen wir diesmal der kulinarischen Landkarte von Ost nach West, so könnten wir etwa mit den *Kaiser-Nudeln* (Nr. 932), *Wiener Kräpfchen* (Nr. 835), *Wiener Callatschen* (Nr. 861a) oder einer *Wiener Mehlspeise* (Nr. 589) in der Reichs- und Residenzstadt Wien einsteigen, dann den verschiedenen *Linzertorten*-Rezepten (Nr. 943 und

Der geflochtne Lintzer Dorten. *Kupferstich. In:* Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg (Lotter), 1718. Sign. 38. B. 31*
¶ *In zahllosen Variationen taucht die Linzertorte seit dem Barock auf; das bislang älteste Rezept stammt aus dem Stift Admont und datiert ins Jahr 1653.*



956) der Donau flussaufwärts folgen, um dann zum Inn und zum *Tiroler Strudel* (Nr. 968) vorzudringen. In Richtung Norden empfiehlt sich in der Dürerstadt bei *Nürnberger Callatschen* (Nr. 865) bequem kulinarische Einkehr zu halten, um dann im noch nicht wagnerianischen Bayreuth von den *Bayreuther Kräpfchen* (Nr. 856) zu kosten und auf der letzten Station dieser imaginären Schlemmerreise des Biedermeier die *Hannövrischen Callatschen* (Nr. 861b) zu versuchen. Das Kochbuch weist neben diesen huldvollen kulinarischen Ehrbezeugungen an Städte und Länder zahlreiche bekannte Köstlichkeiten auf – das *Schmankerlkoch* (Nr. 278), die *Fridata-Nudeln mit Eyerdotter* oder die *Faschingskrapfen* –, die sich trotz Verteufelung als moderne Kalorienbomben vieler Genießer erfreuen. Für die Freunde dieser verführerischen Germ- bzw. Hefeteigkreation (auch außerhalb des Faschings) hier nun zum Abschluss ein Rezept (1 Lot = 17,5 g):

Faschings-Krapfen zu machen (Nr. 945): Man nimmt erstens 8 Loth gute Butter oder 7 Loth gutes Schmalz, dieses wird mit 3 ganzen Eyern und 5 Dottern gut abgetrieben, hernach wird ein halbes Pfund feines Mundmehl genommen, etwas Obers und eine gute Germ so viel als nöthig ist, hierzu kommt etwas weniges Salz und Zucker, und so muß der Teig gut abgearbeitet werden, wenn derselbe gut ist, so werden die Krapfen gleich ausgestochen, gehen lassen und gebacken.



Krapfen in der Auslage der Hofzuckerbäckerei Demel am Wiener Kohlmarkt.
Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006.
Wien, Privatbesitz
❡ *Diese Schaufensterinszenierungen begründete Baron Federico Berzeviczy-Pallavicini (1909–1989), der Klara Demel ehelichte, bereits im Jahr 1933.*

Der deutsche Kunsthistoriker und weit gereiste Feinschmecker Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) setzt sich in seiner Veröffentlichung *Geist der Kochkunst* nicht nur mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln, ihrem Gebrauch sowie den zu seiner Zeit gängigen Kochtechniken auseinander, sondern ermutigte mit diesem Buch auch die deutschen Hausfrauen, die unprätentiöse deutsche Küche bzw. Hausmannskost beizubehalten. Dabei beleuchtet er Sinn und Nährwert einzelner Gerichte wie etwa die mit Brotschnitten, teigartigen Substanzen, Gemüse, gehacktem oder aufgeschnittenem Fleisch eingedickten Suppen – und spart nicht mit Kritik: Man wird *durch keinerlei noch so künstlichen Zusatz je die Fehler einer schlechten Fleischbrühe gutmachen können, welche nicht gehörig im Wallen erhalten, nicht aufmerksam geschäumt und gesalzen worden ist oder in die der Rauch geschlagen hat oder in welcher die Kräuter und Wurzeln durch zu langes Kochen den besten Geschmack verdünstet haben ...*

Carl Friedrich von Rumohr:
Geist der Kochkunst.
Stuttgart, 1832.
Sign. 16959-B. Alt Mag

Kochschulen und -wettbewerbe boten neben Berufsköchen vor allem Absolventinnen von Koch- und Hauswirtschaftsschulen die Chance, ihr Können öffentlich unter Beweis zu stellen. Die gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstandenen Koch- und Hauswirtschaftsschulen vermittelten je nach Trägerschaft sowohl den Mädchen aus dem Volk als auch den höheren Töchtern eine fundierte Koch- bzw. Berufsausbildung und trugen so dazu bei, den zunehmenden Mangel an Hauspersonal, das vermehrt in die Industrie abwanderte, zu überbrücken. Auf diese Weise konnten Dienstmädchen zu Sonderpreisen günstige Kochkurse belegen. Hauswirtschaftliche Erziehung wurde zunehmend in den Lehrplan der

Gegenüber:
Kochwettbewerb.
Fotografie, um 1960.
Sign. F0400591/03
❡ *Öffentlich aufgekocht wird heute nicht nur in solchen Leistungsschauen, sondern auch in professionellen Kochshows, Kochevents und beim Erlebniskochen.*



allgemeinen Schulbildung aufgenommen und schließlich im Dritten Reich stark favorisiert, weil man damit auch wirtschaftliche Autarkie zu demonstrieren suchte. Durch den Vorrang der Rüstungsindustrie musste die Konsumgüterindustrie reduziert werden, was eine hohe Eigenleistung der Hausfrau voraussetzte. Erst in der Nachkriegszeit verlor sich der Hauswirtschaftsunterricht allmählich wieder aus den allgemeinen Lehrplänen – bei gleichzeitiger Akademisierung des Faches.

Christoph Wagner: Kleine Pannenhilfe für Hobbyköche.
Wien (Deuticke), 1999.
Sign. 1567638-B. Neu Mag

Der vor allem als Restaurantkritiker, Kochbuch- und Krimiautor bekannte Christoph Wagner (* 1954 in Linz) wendet sich mit dieser kulinarischen Pannenhilfe an eine zumeist junge männliche Klientel. Dieser möchte er einige der wichtigsten Grundkenntnisse des Kochens sowie einfachere Rezepte vermitteln, um ihnen so die Schwellenangst vor einer zunehmend technisierten und verkomplizierten Kochakrobatik zu nehmen. Ähnlich wie in den tradierten Kochbüchern der Vergangenheit, in denen zumeist ein eigenes Kapitel den Kochvorkenntnissen sowie der Nahrungsmittelkunde gewidmet ist, liefert auch Wagner nützliche Tipps und Tricks aus der Warenkunde.

Kochen für Gourmets oder Gourmands

Eleonora Maria Rosalia Fürstin von Lichtenstein: Ein gantz neues und nutzbahres Koch-Buch.
In: Freiwillig auffgesprungener Granat-Apffel des christlichen Samaritans oder Gehaimbnuß vieler vortrefflicher, sonders-bewährter Mitteln und Wunder-Heylsamen Artzneyen wider unterschiedliche Zuständ vnd Übel.
Wien (Leopold Voigt), 1701 bzw. 1720.
Sign. 771477-B. Alt Mag

Wie aus dem Haupttitel hervorgeht, handelt es sich bei diesem 1696 erstmals erschienenen Kochbuch eigentlich um ein Krankenkochbuch, das neben dieser Neuauflage (1701 bzw. 1720) nochmals 1741 aufgelegt wurde. Erst in den späteren Auflagen wurde es mit dem etwas umständlichen wie weitschweifigen Zusatz *Ein gantz neues und nutzbahres Kochbuch / In welchen zu finden, wie man verschiedene herzliche und wohlschmäckende Speisen von gesottenen / gebrattenen und gebachenen / als allerhand Pastetten / Dorten / Krapffen / etc. sehr künstlich und wohl zurichten wie auch allerhand eingemachte Sachen / so zum Confect auffgesetzt werden / bereiten solle* ... versehen.

Während der erste Teil dieses Buches ein Arzneibuch beinhaltet, gilt der zweite der Kochkunst. Die ganze kulinarische Opulenz der barocken Küche offenbart sich in diesem umfangreichen höfischen Kochbuch, das mit einem Registerteil ausgestattet ist, an dem man unschwer die Vorlieben für bestimmte Gerichte – neben Braten und Backwerk auch Pasteten und Torten – ablesen kann. Letztere waren zumeist noch pikant zubereitet worden und erfreuten sich seit dem Mittelalter größter Beliebtheit. Bestätigt wird dies auch durch eine Bemerkung des gebürtigen Engländers, jedoch in Paris beheimateten Johannes de Garlanda († 1252) über die Pariser Pastetenbäcker: *Sie verkaufen allen Leuten Pasteten von Schweine- und Hühnerfleisch und von Neunaugen mit Pfeffer und haben in ihren Auslagen Torten und Fladen von weichem Käse mit frischen Eiern.* (In: Wiswe 1970, S. 12) Gerade Pasteten und Torten boten die für die barocke Tafelkunst bei Hofe so entscheidende Möglichkeit der künstlerischen Gestaltung. Unter den insgesamt 531 Rezepten dieses Küchenkompendiums finden sich neben Proben aus der österreichisch-böhmischen Hausmannskost (u. a. gefüllter Kohl, böhmische Gollatschen) auch einige aufwendige Gerichte sowie Speisen, die uns heute vor allem ob ihrer schalkhaften Bezeichnungen in Erinnerung bleiben, wie etwa das Rezept *Regenwürm zu bachen*, wegen ihrer offensichtlichen Kenntnis kaiserlicher Spezialitäten (*Der Kayserin Lemoni-Zeltel*) oder ihren *staatstragenden* Bezeichnungen wie im Falle der *Oesterreichischen Hechten Pastete* (Nr. 346) und der *Oesterreichischen Bletter-Dorten* (Nr. 359).

Der Münchner Küchenchef Klaus-Peter Wende hat 122 Rezepte dieses barocken Kochbuchs ausgewählt und dem heutigen Gesundheitswissen angepasst (*Ein neues und nutzbahres Koch-Buch, In welchem zu finden, wie man verschiedene herrliche und wohl-schmäckende speisen bereiten solle*, Rosenheim 1976). Die Diktion, der Aufwand bei der Zubereitung wie auch die Angaben über Auswahl und Menge der Zutaten nähren in uns jene Vorstellung barocker Gaumenlust, die sich schon beim Durchblättern einstellt. Das geschmackliche Lavieren zwischen Pikant und Süß, wie wir dies anhand verschiedener Rezepte annehmen müssen, ist uns heute hingegen weniger geläufig. In Auswahl hier nun einige Rezeptkostproben – beginnend mit Beispielen aus dem Kapitel Suppen.

Rosmarin-Süppel (Nr. 15): Man soll Mehl in einem Schmaltz einbrennen / zimblich braun Rindsuppen daran giessen / den Rosmarin klein

Rosmarin. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag



Doppelseite aus dem Register (oben) und Titelblatt (unten).
In: Eleonora Maria Rosalia Fürstin von Lichtenstein: Ein gantz neues und nutzbahres Koch-Buch.
Wien (Leopold Voigt), 1701.
Sign. 771477-B. Alt Mag

daran schneyden / man muß Muscat Blühe darzu legen / und sieden lassen.

Müscherl-Suppen (Nr. 39): Nimb ein Schmaltz in ein Rain / laß es heiß werden / schneid Zwiffel und grünnen Petersil / sambt ein Löffel voll Mehl / als dan röst alles zusammen / güß Wein daran / zerribenen Pfeffer und Nägel / 2. Löffel voll Baum-Oel und Butter / wasch die Müscherl sauber in Wein auß / sied es in dieser Suppen.

Indianische Hünel zu braten (Nr. 241): Verbind sie gantz über die Brust / mit braiten Schnitten Speck / und laß sie also langsam braten.

Gefülter Kohl (Nr. 207): Hack Speck / Zwiffel und geweickte Semmel durch einander / thue Gewürtz und 3 Ayr darzu / füll den Kohl / Andivi oder Sallat damit.

Der Kayserin Lemoni-Zeltel (Nr. 476): Erstlich nimb ein halb Pfund schönen Zucker / von 2. Lemoni den Safft darzu / ein Vierting Mandl / einen halben Nuß groß eingewaichten Tragant / dises alles stoß klein / alsdan nimb von 2 Ayern das Weisse / klopffs wol ab / daß es ist wie ein Faim, mach ein Taig darmit an / nimb von einem Lemoni die Schäller / gar klein geschnitten / darunter ein wenig Zucker zum Einwürcken / wan der Taig fertig / druck ihn in die Mödl / legs auff Oblat / und bachs subtil / oben mach Kohlen wie unten / sie lauffen gar schön auff.

Regen-Würm zu bachen (Nr. 52): Nimb 3. oder 4. Dotter / Zucker und Rosinen-Wasser / und ein wenig Anneiß / mach ein taigl an von schönen Mehl / walg ihn auß / eines Messerrücken dick / nimb ein Krapffen-Rädel / und radel ein Strützel herab / aber nicht so dick als ein Regen-Wurm / dann um bachen werden sie schon dicker / legs auff ein Deller hin und her / wie ein Fisch oder Regen-Wurm / oder Zwieffels-Knopff, wie du willst / und legs also gemach in das Schmaltz / sie bachen sich gar geschwind / kannst auch Hirschen-Hörner davon machen.


Ein gantz neues und nutzbahres
Koch-Buch/
In welchem
Zu finden / wie man verschiedene herrliche und wohl-schmäckende Speisen von gesottenen/ gebrattenen und gebachenen / als allerhand Pastetten/ Dorten/ Krapffen / rc. sehr künstlich und wohl zurichten
Wie auch
Allerhand eingemachte Sachen/ so zum Confect auffgesetzt werden/ bereiten solle.
Worbey
Ein Register/ in welchem zufinden/ was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen.
Sambt
Einer kurtzen Ordnung / wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle / damit nicht unzeitige Kranckheiten verursachet werden.
Von einer Hoch-Adelichen Persohn zusammen getragen / und in Druck gegeben.
Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. Sac. Caes. Majest.
Wienn in Oesterreich/
Druckts und verlegts Leopold Voigt/ Univ. Buchdrucker/ An. 1701.

Schlaraffia – eine kulinarische Utopie

Als archaisches Sehnsuchtsideal vom irdischen Glück bzw. eines Landes, in dem Müßiggang und reichliche Kost allzeit zur Verfügung stehen, vereint die Utopie des Schlaraffenlandes Bilder aus dem biblisch-mythischen Garten Eden mit Vorstellungen vom antiken Arkadien. Hier ist sowohl Menschen als auch Göttern gestattet, ihre sinnlichen Begierden ohne Schuldgefühle auszuleben. Aus diesem Grunde sahen sich christliche Moralisten auf den Plan gerufen, um *Schlaraffia* als verwerflichen Ort des Lasters zu denunzieren. Das Schlaraffenland wurde in der Folge vorwiegend als warnendes Beispiel gehandelt. So nennt Sebastian Brant die Insassen seines berühmten *Narrenschiffs* bewusst *sluraffen* – eine Bezeichnung, die sich aus der Verbindung von *slur* (Faulpelz) und *affen* (als zoomorphes Bild der Torheit) ergibt. Hans Sachs bezeichnet seinerseits das Schlaraffenland in einem Gedicht als ein verwerflicher Gegenentwurf zur geordneten bürgerlichen Ordnung, *ersonnen zum Tadel der Jugend, die gewöhnlich träg ist und verfressen, tölpelhaft, unverbesserlich und schlampig, auf daß man sie ausweise nach Schlaraffen*. An volkstümlichen Bildern und drastischer Sprache mangelt es auch der vorliegenden barocken Version nicht, in der eine originelle lukullische Topografie mit sprechenden Bezeichnungen entwickelt wird, wie folgende Beispiele demonstrieren.

Schweinlandia (S. 75): *Welches wegen der guten Würsten ein Würstenthum genannt wird. Schweinaus ist die vornehmnste Stadt dieser Speckfetten Provintz / in welcher der Welt-bekannte Sau-Flus entspringet ...*

Ochsenhausen und Küburg (S. 71f.): *Ochsenhausen und Kühburg in dem Taurischen oder Ochsengebirg gelegen. Kalb ist eine Colonie von bemeldten zweyen ansehnlichen großen Marckflecken / sonderlich von Kühburg. Schafhausen, ein Dorff / und LambsLeimb gehören auch zu der Stadt Fleisch ... Nierenbraten und Kalbskopff haben vorzeiten zu Kalb gehört / seynd aber von ihme anjetzo abgesondert / und der Stadt Garküchen zuständig.*

Dorten (S. 69): *Dorten, gleichfalls eine berühmte Stadt, zu welchen gehöret der Marktflecken Butterschlangen Küchelbach, an dem warmen Schmaltz-Fluss gelegen, hat unter sich viel ansehnliche Flecken und Dorfschafften / als: Sträubelein, Käs Küchelein, Hasen-Oehrlein, Schnittlein, Spritzen-Küchlein, Tetschen etc. ...*

Magni Stomachi Imperium Oder Das Fressland, des Groß Magen Kayserthum genannt (S. 58f.): *Dieses gewaltige Reich, so ... gegen Mittag die Landschafften der faulen Pigriten, gegen Mitternacht das versoffene Biboniam zu Nachbar hat / liegt unter dem hitzigen Gestirn des Krebses; dahero es auch also diesem Gestirn in der Hitze gleicht artet, daß die Mägen der Einwohner schier niemaln zu ersättigen. Denenselben ist zwar die Lufft dieses Landes über die massen annehmlich und gesund: dem Vieh aber / Vögeln und Fischen sehr schädlich / wie dann in denen Provintzen Schnabelweidia, Schweinlandia, Carnisolla und Fischmarchia kein Thier sein Leben weit bringen kann / sondern alle gar bald für grosse Hitze in denen Kuchen bey dem Feuer / entweder an denen Spiessen gebraten / oder in den Häfen siden- und verschmachten müssen.*

Titelblatt.
In: Erklärung der Wunder-seltsamen Land-Charten Utopiae, so da ist das neu-entdeckte Schlaraffenland.
Nürnberg, 1730.
Sign. 23463-A. Mag

Erklärung
der Wunder-ſeltzamen
Land-Charten
UTOPIÆ,
ſo da iſt/
das neu-entdeckte
Schlarraffenland/
Worinnen
All und jede Laſter der ſchalckhaff-
tigen Welt/ als beſondere Königreiche/
Herrſchafften und Gebiete/mit vielen läppiſchen
Städten/Feſtungen/Flecken und Dörffern/
Flüſſen/Bergen/Seen/Inſuln/
Meer und Meer-Buſen/
wie nicht weniger
Dieſer Nationen Sitten / Regi-
ment/ Gewerbe/ ſamt vielen leßwürdi-
gen/ närriſchen Seltenheiten/ und merck-
würdigen Einfällen aufs deutlichſte
beſchrieben;
Allen thörrechten Laſter-Freunden zum
Spott/ denen Tugend liebenden zur Warnung/
und denen melancholiſchen Gemüthern
zu einer ehrlichen Ergetzung
vorgeſtellet.

Gedruckt zu Arbeitshauſen/ in der Graffſchafft
Fleiſſig/ in dieſem Jahr da Schlarraffen-
land entdecket iſt.

Doch sind diese Eß-Waaren alle gar wohl zu bekommen / und ist derer allda ein unglaublicher Überfluß. Die Völker der Fresser sind fett und stark / von einen aufgeblasenen Angesicht / haben große Mäuler ... Zum Fressen ist man allhier sehr allart, von der Arbeit aber will niemand etwas wissen/ ihr bestes Gewerb ist das Schmarotzen.

Nach all diesen Wortspielen folgt die moralische Quintessenz (S. 394): *Fliehet aus der mitten Babylons (des wollüstigen Schlaraffenlebens) auf daß ein jeder sein eigene Sel errette von der ewigen Verdammnus.* Die Idee vom hemmungslosen Schlemmerparadies hat wohl auch in Zeiten übervoller Supermarktregale nichts an Strahlkraft verloren, jedoch mit anderen Vorzeichen – wenn etwa Diätprodukte uns mit dem Lockruf *Du darfst* die Vorstellung vom Kaloriengenuss ohne Reue oder Mengenrabatte eine große finanzielle Ersparnis vorgaukeln.

Dieses bibliophile Kuriosum mit seinem außergewöhnlichen Format (24 x 22 mm!) ist als Amulett gearbeitet, wie die Öse auf dem aufklappbaren und floral-reliefierten Silberblecheinband vermuten lässt. Die mit freiem Auge kaum noch lesbaren gedruckten Rezepte (mit dreiseitigem Rotschnitt) verteilen sich auf 136 Seiten. So findet sich beispielsweise auf Seite 24 ein Rezept für Schweinsbraten. Dieses an Ballspenden des Fin de Siècle erinnernde Miniaturkochbuch stellt ein absolutes Rarissimum dar, von dem österreichweit nur ganz wenige Exemplare als bekannt gelten (ein weiteres Exemplar verwahrt laut eigenen Angaben der Gastronom Alexander Tomanek aus Steingraben in Güssing).

Aus heutiger Sicht mag es der Trägerin eines solchen Schmuckstücks wohl weniger schmeicheln, wenn ihr der edle Spender die aufwendige Arbeit des Kochens symbolisch um den Hals hängen lässt – gleichsam als unentrinnbarer Mühlstein häuslichen Schuftens.

Einband in Originalgröße (oben) und Titelblatt in einer lesbaren Vergrößerung (unten).
In: Das kleinste Kochbuch der Welt. *Wien, um 1905.*
Sign. 303492-A. Alt Rara





DIÄTETIK VERSUS KULINARIK

Diätetik versus Kulinarik



Werner Telesko

Gesunde oder/und schmackhafte Kost?

Von Temperamenten und Körpersäften

Die Hülsenfrüchte, heißt es, verursachen Blähungen,
Käse beschwert den Magen, ... der Kohl fördert die Melancholie ...
Was soll man dazu sagen, dass man in allen Gewässern,
auf allen Feldern und Gärten,
in allen Speisekammern kaum etwas zu finden vermag,
was du essen kannst?

HL. BERNHARD VON CLAIRVAUX (um 1090–1153)



Carnes salite sicce. Speck.
Deckfarbenminiatur. Fol. 75r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644

Gegenüber:
Menta. Ernte der Minze.
Deckfarbenminiatur. Fol. 34r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
◀ In der Bildlegende werden kleine Minzepflanzen mit dichten Blättern für kalten und feuchten Magen empfohlen; schädlich sei Minze hingegen für einen warmen Magen, dem aber mit ein wenig Öl und Essig abgeholfen werden könne.

Befällt Sie nicht auch ein Gefühl des Fatalismus, wenn den Medien zufolge fast wöchentlich neue wissenschaftliche Ergebnisse auftauchen, die uns eines unserer vertrauten Lebensmittel madig machen (möchten)? Krebserregend, dick machend oder einfach zu viele nachteilige Nebenwirkungen – so lautet dann meist die Diagnose, die wenige Monate später schon wieder revidiert werden kann. Der Begriff Diätetik ist daher in aller Munde.

Diätetik ist ein aus dem Lateinischen, jedoch vom Griechischen abgeleiteter Sammelbegriff für all jene Maßnahmen, die sich mit seelischer und körperlicher Beziehung sowie mit Krankheitsvorbeugung und -heilung befassen. Seit der Antike sind uns Zeugnisse überliefert, die sich mit der Rolle der Nahrung auf unsere Gesundheit auseinander setzen. Schon seit prähistorischer Zeit weiß der Mensch, tierische, pflanzliche und mineralische Stoffe aus der Natur für Heilzwecke zu nutzen. Aber erst mit der Liebe des Mittelalters zur Pflanzenwelt wurde dieses Wissen mit neuer Intensität aufgeladen. Den Klöstern kam auf diesem Wissenszweig eine Vorrangstellung zu, sowohl im theoretischen Wissen als auch in der Praxis. Die Vorstellung, der gebildete Mensch könne aus der Natur wie aus einem Buch lesen, bestimmte das mittelalterliche Naturverständnis. Dieses stand wiederum in unmittelbarer Beziehung zum religiös geprägten Weltbild dieser Epoche.

Aus theozentrischer Sicht erschien eben die Natur als ein Buch, in das Gott seine Botschaft eingeschrieben habe – eine Botschaft, die es lediglich zu vernehmen gelte. Diesbezügliche Kommentare der Bibel verstand man als zusätzliche Bestätigung dieser neuen Einstellung zur Natur: *Gott bringt aus Erde Heilgewächs hervor, und wer vernünftig ist, verschmäht es nicht.* (Jesus Sirach 38,4) Im Buch Daniel (3,57–90) wird der Lobpreis Gottes auf die gesamte Schöpfung ausgedehnt und schließt die Wasser über dem Himmel genauso mit ein wie Sonne, Mond, Sterne, Gewächse und Tiere auf der Erde, in Meeren und Flüssen sowie Vögel. Als eine Offenbarung Gottes in

der Natur liest sich auch Psalm 148: *Lobt den Herrn, ihr auf der Erde, ihr Seeungeheuer ... ihr Fruchtbäume und alle zedern, ihr wilden Tire und alles Vieh, Kriechtiere und gefiederte Vögel.*

Daraus leitete man freilich die These ab, die Erscheinungen der Natur würden auch Sinnbilder und Botschaften vermitteln. Tages- und Nachtzeiten fungierten als Sinnbilder der guten und bösen Mächte und die Jahreszeiten als ein Hinweis auf die Vergänglichkeit. Im Mittelalter wurden schließlich einzelne drohende Naturerscheinungen als Vorzeichen für bedeutsame Ereignisse oder als Ausdruck der Trauer über gefallene Helden (z. B. *Rolandslied*) interpretiert. Diese Tradition reicht bis in die Antike zurück, wo man den Begriff und die Personifikation der Natur mit einem umfangreichen Katalog von Funktionen verband. In den mittelalterlichen Kräuterbüchern sowie im *Tacuinum sanitatis* sind alle diese Überlegungen zusammengefasst, die Einblicke in diese Vorstellungswelt von Wert und Gefahr der menschlichen Nahrung auf den Menschen vermitteln.

Der Wiener Codex 93 ist eine reich illustrierte botanisch-pharmazeutische Sammelhandschrift, die möglicherweise im Umkreis des staufischen Hofes in Süditalien angefertigt wurde. Die einzelnen Texte dieser Handschrift basieren auf spätantiken Heiltraktaten. Deren Autoren und Kompilatoren orientierten sich mehr oder weniger stark, direkt oder indirekt, an den beiden antiken Standardwerken: der *Materia medica* des Dioskurides sowie an der *Naturgeschichte* von Plinius d. Ä. So ist dieser Codex ein prunkvolles Zeugnis für die überaus beliebte Rezeption medizinischen Gedankengutes aus der Antike im Mittelalter. Die Wiener Handschrift der *Medicina antiqua* zählt nicht zuletzt wegen ihres aufwendigen Bildschmucks zu den bedeutendsten Handschriften ihrer Gattung und gilt als das am meisten verbreitete Arzneibuch des Mittelalters.

Nomen herba caniscaput. Heiltrank gegen Augenkrankheit.
Deckfarbentechnik. Fol. 88r.
In: Medicina antiqua.
Süditalien, 1. Hälfte 13. Jahrhundert.
Codex 93



Der Codex setzt sich aus folgenden Textteilen zusammen: aus einer Monographie zur *Vettonica*, die pseudonym dem Leibarzt des Augustus, Antonius Musa, bekannt für seine Kaltwassertherapien, zugeschrieben wird. Weiters ist in der Handschrift der Traktat *De Herbarum virtutibus* enthalten, eine Sammlung von 131 Pflanzenmonographien, die pseudonym dem Apuleius Madaurensis zugeordnet wurde. Zudem ist im Codex (neben anderen kleineren Texten) ein fiktiver Brief des ägyptischen Pharaos an Kaiser Augustus enthalten, eine Sammlung von 32 Tiermonographien über die Verwertbarkeit tierischer Produkte, die einem gewissen Sextus Placitus Papyriensis zugeschrieben wird, sowie der Traktat *De herbis feminis*, eine Auswahl von 71 Pflanzen aus dem berühmten Pflanzenbuch des Dioskurides mit stark verkürztem Text.

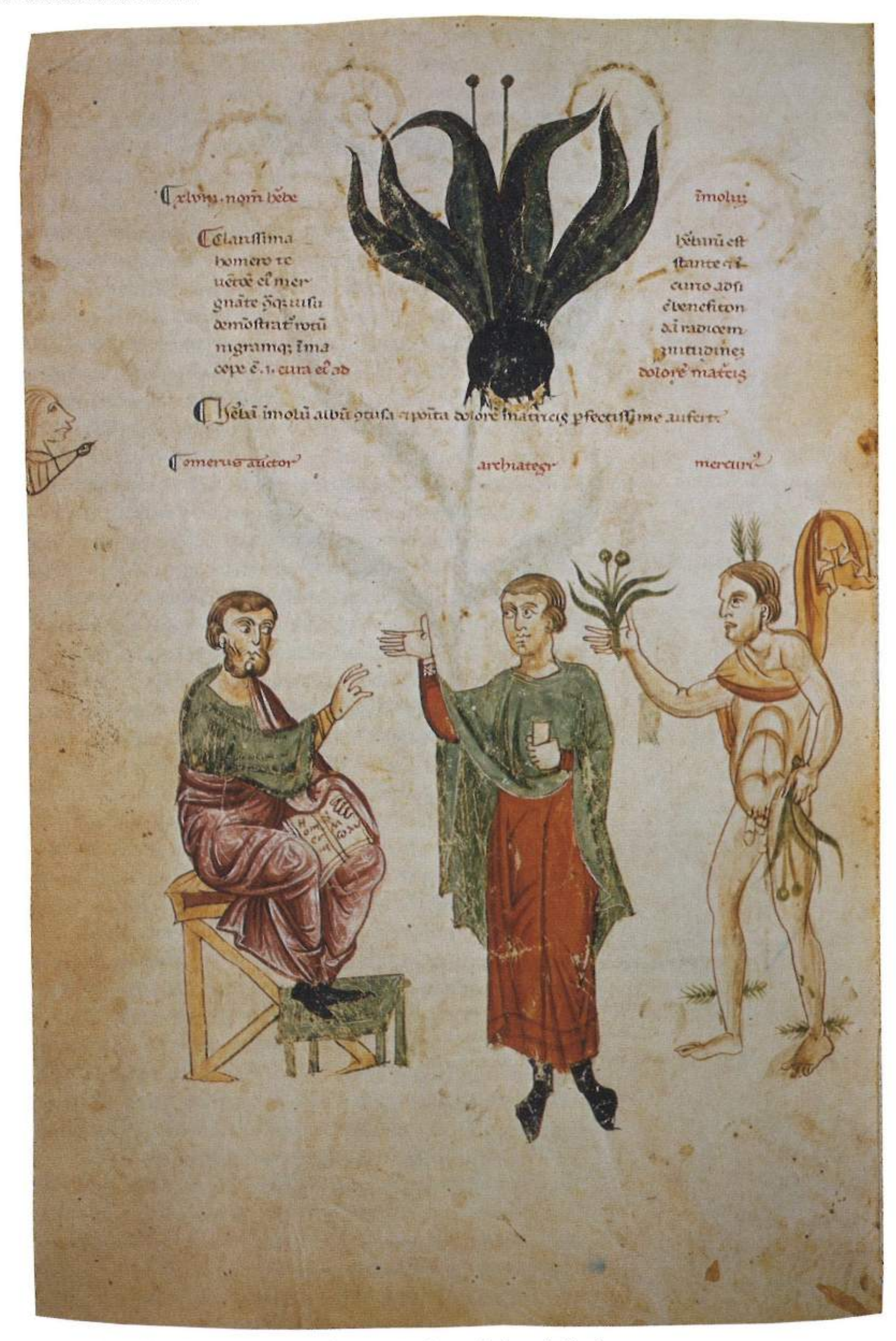
Von den mehr als 50 mittelalterlichen Handschriften der *Medicina antiqua* zählt der Codex 93 zu den interessantesten und – aufgrund des einzigartigen Bildschmucks – auch zu den prunkvollsten. Er enthält nicht nur umfangreiche Herbarien, sondern zusätzlich zahlreiche Darstellungen von Therapieszenen und Ärztebildern, die ebenfalls auf antike Vorbilder zurückgehen und in Deckfarbentechnik ausgeführt sind. Oft sind die Textzeilen stark beschädigt, da gewisse Passagen und Darstellungen bei

späteren christlichen Lesern Anstoß erregten und man Spuren des Heidentums aus der Handschrift tilgen wollte. So haben beispielsweise die Gebete an die *Dea sancta Tellus*, die heilige Mutter Erde, und ein Gebet an alle Pflanzen das besondere Missfallen der Leser erregt, so dass diese Texte zum Teil durch Radierungen verunstaltet sind.

Die *Materia medica* wandte sich an den Laien und empfahl – in äußerster Skepsis gegenüber ärztlicher Kunst und Integrität – die Selbstmedikamentation. Demnach ist die ganze Ausrichtung der Texte – auch nach dem Verständnis der Zeit – keine primär wissenschaftliche im heutigen Sinn. Die einzelnen Traktate orientieren sich vielmehr eher an magischen Vorstellungen als an konkreten wissenschaftlichen Theorien. Vielleicht liegt es aber an der von Plinius dem Älteren übernommenen Kritik an den Ärzten, denen nie zu trauen sei, oder möglicherweise am hohen Anteil magischer Vorstellungen, die das Wunderbare jeglicher Heilung betonen, dass der Codex auch bei Laien hohes Ansehen genießt.

Fol. 117v. der Handschrift zeigt die Darstellung der legendenumwobenen Mandragora (*Atropa mandragora*). Das Nachtschattengewächs mit seiner menschengestaltigen Wurzel Alraune gehört zu den geheimnisvollsten Pflanzen, die in fast allen medizinischen Handschriften Eingang fand, aber in Mitteleuropa nirgendwo zu finden war. Die deutsche Bezeichnung *Alraun* setzt sich zusammen aus *Alb* (Kobold) und *raunen* (flüstern). Bereits Josephus Flavius in seinem berühmten *Jüdischen Krieg* und dann das Herbarium des Pseudo-Apuleius erzählen von einer Pflanze, anscheinend der Mandragora, deren Wurzel sich dem Wurzelgräber zu entziehen sucht. Angeblich findet jeder den Tod, der sie dennoch freilegt. Die Texte berichten, dass die zauberkräftige Alraunwurzel einen ohrenbetäubenden Schrei ausstößt, wenn sie aus dem Boden gerissen wird. Darum lässt man sie durch einen Hund (wie auch im Cod. 93 dargestellt) aus der Erde ziehen, der dann als stellvertretendes Opfer umkommt. Da die Alraunwurzel der Legende nach beim Herausziehen aus der Erde wie ein Kind bei der Geburt schreien soll, wurde Alraun als Periode-, Abtreibungs- und Geburtsmittel benutzt.

Es ist fraglich, ob es sich bei der Mandragora um eine Zauberdroge oder um ein im heutigen Sinn pharmakologisch wertvolles Medikament handelt. Einerseits ist nachgewiesen, dass die kugelige Frucht der *Mandragora officinalis* die Alkaloide Hyoscyamin und Scopolamin enthält und betäubend wirkt, was zur Anwendung als Narkotikum bei Operationen und schweren Geburten führte. Die Vorstellung vom bizarr gestalteten, gegabelten und verzweigten Wurzelstock als *Glücks- und Geldmännchen* verweist eindeutig auf den Volksaberglauben, der in allen Gesellschaftsschichten präsent war. Sie soll auch Sonnen- und Mondfinsternisse erzeugen können. Dem Herbarium des Pseudo-Apuleius zufolge war die Alraune, die nach heutigen Erkenntnissen giftig ist, ein Mittel gegen Augenkrankheiten, Hautflecken, Schlangenbisse und Gelenkschmerzen. Im Mittelalter wurde die Pflanze unter anderem von Hildegard von Bingen (1098–1179) beschrieben, die meinte, in diesem Gewächs sei der Einfluss des Teufels stärker fühlbar als in den übrigen Pflanzen und die Mandragora wirke anregend zum Gutem wie zum Bösen hin.



Homer, der Heilkundige und Hermes mit dem Kraut Moly. *Deckfarbentechnik. Fol. 61v.*
In: Medicina antiqua. *Süditalien, 1. Hälfte 13. Jahrhundert. Codex 93*

Splenes. Zubereitung eines Milzbratens (*oben*). Castanee. Echte Kastanie (*unten*). *Deckfarbenminiaturen. Fol. 80v. und 17r. In:* Tacuinum sanitatis in medicina. *Oberitalien, vor 1405. Cod. ser. nov. 2644*

Tacuinum ist ein arabisches Wort (*taqwim*), das unübersetzt geblieben ist, dem aber eine lateinische Endung angehängt wurde. *Tacuino* bedeutet im Italienischen soviel wie Notizbuch. Die arabische Übersetzung zu *Tacuinum sanitatis* lautet *Taqwim es-sihha* (Tabellarische Übersicht der Gesundheit). Die ursprüngliche Form des Werkes lässt sich letztlich aus diesen Bezeichnungen ableiten. Bei dem Werk handelt es sich um eine auf der Basis der antiken Humoralpathologie erstellte Entsprechungstabelle, die 280 Objekte – zum größten Teil Nahrungs- und Genussmittel – erwähnt und deren positive und negative Auswirkungen auf den Menschen beschreibt. Außer den Nahrungsmitteln werden noch zahlreiche andere Objekte – Wohlgerüche, Jahreszeiten, Winde, Kleider, Wohnräume, sportliche Betätigungen, Genuss etc. – in ihrer Beziehung zur menschlichen Gesundheit klassifiziert.



Das Ergebnis ist ein über den speziellen Charakter eines Herbariums weit hinausgehendes und umfassendes Werk für viele Fragen der Gesundheit, der Ernährung und der praktischen Lebensführung. Häufig steht nicht die Pflanze an sich im Mittelpunkt des Interesses, sondern die damit verbundene menschliche Handlung, etwa in Gestalt der Erntetätigkeiten. Um der Aufreihung der Pflanzen die Eintönigkeit zu nehmen, wurden diese mit Genrefiguren aus ganz unterschiedlichen gesellschaftlichen Schichten kombiniert. Von den 206 Miniaturen der Wiener Handschrift sind nur vier ohne Personen gestaltet, wie es überhaupt charakteristisch für die bildende Kunst dieser Zeit ist, dass alltägliche Beschäftigungen zu einem Thema bildlicher Darstellungen werden.



Der Name des Verfassers des Textes wird am Beginn der Einleitung genannt: Abu'l Hasan al Muhtar ibn al Hasan ibn Abdun ibn Sa'dun ibn Botlan. Dieser nestorianisch-christliche Arzt war in seiner Heimatstadt ein Schüler des Mediziners Ibn et-Taijib, der 1043 starb. In Aleppo, wo Ibn Botlan vor 1047 seine ärztliche Tätigkeit ausübte, scheint er Christ geworden zu sein und starb um 1064. Von seiner *Taqwim es-sihha* sind neun arabische Handschriften überliefert, von der lateinischen Übersetzung 17 Codices. Die erste lateinische Übersetzung datiert in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts, der erste Druck erschien in Straßburg im Jahr 1531, bereits 1533 folgte eine deutsche Übersetzung. Von einer kürzeren Fassung des Textes können mehrere Handschriften mit mehr als 200 Miniaturen nachgewiesen werden.

Die Wiener Handschrift Cod. ser. nov. 2644 mit 109 Pergamentblättern entstand vor 1405, da sie zu diesem Zeitpunkt in den Besitz Georgs von Liechtenstein, Bischof von Trient († 1419), kam, dessen Wappen in der Handschrift dargestellt ist. Der Codex, das so genannte *Hausbuch der*

Cerruti, ist nicht das älteste Exemplar der Handschriftengruppe. Es darf als sicher angenommen werden, dass der Auftraggeber der Wiener Handschrift, die entweder in der Lombardei oder wahrscheinlicher in Verona am Ende des 14. Jahrhunderts entstand, die Pariser Version des *Tacuinum* (Paris, Bibliothèque nationale, Ms. lat. nouv. acq. 1673) gekannt hat. Der Miniator des Pariser *Tacuinum* sah das Leben prinzipiell aus einer höfischen Perspektive und verlieh auch der einfachsten Arbeit einen Hauch von aristokratischer Eleganz, während der Meister der Wiener Handschrift das Schwergewicht offensichtlich auf die Wiedergabe der Schilderungen des alltäglichen Lebens legte. Die Illustrationen der Handschriftengruppe hängen wahrscheinlich mit der Werkstatt des Giovannino de'Grassi († 1398) zusammen, dem ein großer Einfluss auf die Entstehung der Internationalen Gotik zuzuschreiben ist; sie enthalten bereits Anklänge an den Naturalismus des beginnenden 15. Jahrhunderts.

Eigentümlich für alle Handschriften der Gruppe ist der Vorrang des Bildes gegenüber dem Text. Das Bild besitzt diese Vorrangstellung auch durch die Kürzung der Textversion und die fortlaufende Schreibweise des gekürzten Textes. Das Textschema zu den einzelnen Miniaturen ist durchwegs nach den gleichen inhaltlichen Prinzipien gegliedert:

1. Die *Complexion* oder *Natur* bezeichnet nach Hippokrates die Zuordnung jedes Dinges zur Kategorie trocken, feucht, kalt oder warm, und zwar in den *Graden* eins bis drei.
2. Die *Electio* bezeichnet die Angabe, welche von den zur Verfügung stehenden Einzelstücken des genannten Objektes zum Gebrauch vorzuziehen sind.
3. *Iuvamentum* ist der besondere Nutzen, den das bezeichnete Ding für die Gesundheit bringt.
4. *Nocumentum* bezeichnet den besonderen gesundheitlichen Schaden.
5. Unter *Remotio nocumenti* ist die Verhütung dieses Schadens durch geeignete Gegenmittel zu verstehen, entweder als Vorbeugung oder zur Behebung der bereits eingetretenen Schädigung.
6. *Quid generat* bezeichnet die Angabe, was durch die genannte Sache im Körper des Menschen erzeugt oder bewirkt wird.
7. Zuletzt erfolgt ein Hinweis auf die besondere Zuträglichkeit der Sache (*convenit*) je nach der *Complexion* des Menschen, seinem Lebensalter, der Jahreszeit und der geographischen Lage, in welcher der Gebrauch erfolgt.

Die inhaltliche Zielsetzung des *Tacuinum* beruht letztlich auf dem medizinischen Credo des griechischen Arztes Hippokrates, nach dem ein ausgewogenes Verhältnis der Körpersäfte als für die Gesundheit essentiell erachtet wird. Der menschliche Körper ist nach dieser Lehre aus den vier Elementen und ihrer jeweiligen Beschaffenheit – dem Kalten, dem Warmen, dem Trockenen und dem Feuchten – zusammengesetzt. Dinge mit *kalter und feuchter Natur* sind etwa für Menschen *mit warmer Natur* zuträglich, also etwa für Choleriker, da ihnen eine abkühlende Wirkung zugeschrieben wird und sie ein bereits in der Anlage vorhandenes Vorherrschen eines Körpersaftes abschwächen. Auf diese Weise soll ein harmonisches Gleichgewicht hergestellt werden, worin die Erhaltung der Gesundheit begründet liegt.





Oben:
Panis acimus. Brot.
Deckfarbenminiatur. Fol. 64r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644

Unten:
Granata acetosa. Saure Granatäpfel.
Deckfarbenminiatur. Fol. 7v.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
◀ *In der Bildlegende wird auf die positive Wirkung des Granatapfels auf die Leber hingewiesen. Der Genuss von drei noch sehr kleinen Blüten des Granatapfelbaumes soll ein Jahr lang Schutz gegen Augenleiden gewähren. Die von den Granatäpfeln naschenden Hasen verweisen in dieser Illustration auf den Granatapfel als Fruchtbarkeitssymbol.*



Pori. Lauch. *Deckfarbenminiatur. Fol. 25r., Detail.*
In: Tacuinum sanitatis in medicina. *Oberitalien, vor 1405. Cod. ser. nov. 2644*
❡ *Der aus dem Mittelmeerraum stammende Lauch oder Porree* (Allium porrum) *ist schon seit mehr als 4.000 Jahren bekannt und wurde in der Antike sehr geschätzt; Kaiser Nero erhielt ob seiner Vorliebe den Beinamen Porrophagus (Porreefresser). Da Porree vom Britenkönig Cadwallader um 640 als Erkennungszeichen für seine Truppen Verwendung fand, ziert noch heute Porree das Wappen von Wales.*

Die sieben genannten Kategorien zeigen nachdrücklich, dass der behandelte Gegenstand möglichst umfangreich analysiert und in Beziehung zum Menschen gesetzt wird. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der im Orient entstandene Originaltext naturgemäß auch orientalische Lebensgewohnheiten mit den Standorten Antiochien, Aleppo und möglicherweise Bagdad voraussetzt. Die italienische Entstehung der Wiener Handschrift bedingt hingegen, dass der Maler bei der Darstellung der orientalischen Flora auf seine Phantasie angewiesen war, was aber zur Folge hatte, dass viele Eigentümlichkeiten, Gebräuche und Gewohnheiten des italienischen Lebens – die Zubereitung der Makkaroni, das Braten der Kastanien oder die von Baum zu Baum gezogenen Rebengirlanden – in die prunkvollen Miniaturen Eingang finden konnten. Die den Illustratoren der Wiener Handschrift offenbar gestellte Aufgabe war es, das Leben und die Natur auch in kleinen Details getreu und erkennbar darzustellen. Diese Konzeption der Handschrift brachte es mit sich, dass durchwegs Szenen mit Genrecharakter dominieren. Von Bedeutung ist dabei, dass die Illustratoren nicht auf einschlägige Muster und Schemata zurückgreifen konnten, sondern sich auf die unmittelbare Beobachtung der Natur und des täglichen Lebens stützen mussten.

Die Bedeutung der in den Handschriften der *Tacuinum*-Gruppe gegebenen Ratschläge lebte vor allem im Volksglauben mit der Lehre von den vier Temperamenten fort. Hinter vielen Vorstellungen steht der uralte Glaube an die Signaturen der Pflanzenwelt: Die Heilkräuter zeigen dem aufmerksamen Beobachter durch ihre Formen, wofür oder wogegen sie angewendet werden können, etwa die Zaunrübe (*Bryonie*) gegen Wassersucht, weil sie das Aussehen eines geschwollenen menschlichen Beins besitzt. Diese so genannte Signaturenlehre, noch von Paracelsus sehr geschätzt, setzt einen göttlichen Heilsplan voraus: Der Mensch ist dazu ausersehen, die geheimnisvollen Chiffren der Natur zu enträtseln. Die auf empirischer Grundlage arbeitende neuzeitliche Naturwissenschaft konnte mit diesen Methoden der *Medicina antiqua* nicht ihr Auslangen finden – und aus diesem Grund war die Naturkunde mit magischer Basis, wie sie im *Tacuinum* eindrucksvoll vorgestellt wird, ein wesentlicher Stein des Anstoßes. Das Erkennen und die Darstellung größerer Zusammenhänge über die Behandlung der Krankheiten hinaus weist dem *Tacuinum sanitatis* aber eine kulturgeschichtlich besondere Bedeutung im Geistesleben Europas zu, die heute mehr denn je aktuell ist.

Fol. 35r. der Handschrift zeigt die Raute (*Ruta graveolens L.*), die bereits im berühmten Klosterplan von St. Gallen (um 820) sowie im *Hortulus* des Walahfrid Strabo (808/09–849) Erwähnung findet. In der Miniatur erscheint sie als zierlich verästelte Pflanze in drei Sträuchern, vor denen ein sitzendes und ein stehendes Mädchen Kränze winden. Die Heilwirkung der Raute beschreibt Walahfrid Strabo, indem er schildert, wie die Wurzelfasern schädliche Gifte vertreiben. Die Raute galt im Mittelalter als Wunderkraut und stammt aus dem östlichen Mittelmeergebiet. Nach Dioskurides half sie bei Schlangenbissen, bei Katzen, die Hühner fressen, bei Mundgeruch und vielen anderen unterschiedlichen

Dingen. Später schrieb man ihr Wirksamkeit gegen die Pest, gegen *böse Luft* (*Miasma*) und Nachtmahren zu. Die Raute verwandelte sich in Gold, wenn man sie in den Sarg eines Toten legte. Dass die Raute in höheren Dosen ein Abtreibungsmittel ist, wurde von vielen Autoren beschrieben. Typische Hexennamen des Krauts waren *Rautenstrauch* oder auch *Moly*, jenes berühmte Kraut, welches Odysseus gegen den Zauber der Circe erhielt.

Der berühmte Dominikanergelehrte Albertus Magnus (um 1193–1280) listete die Vorzüge der Raute präzise auf: *Sie selbst schärft auch das Gesicht und insbesondere ihr Saft mit dem Saft des Fenchels und Honig, nachdem eine Augensalbe aus ihr gemacht oder sie verzehrt wurde. Sie fördert auch die Verdauung und macht Appetit auf Speise und stärkt den Magen und ist der Milz zuträglich. Sie trocknet das Sperma aus und beseitigt es und vertreibt das Verlangen nach Begattung. Das Verzehren von ihr hilft gegen die Heftigkeit des Fiebers, ebenso das Einsalben mit ihrem Öl. Sie leistet den Giften Widerstand.*

Als Mittel zur Festigung der Keuschheit wurde die Raute noch im 16. und 17. Jahrhundert empfohlen. Diese Eigenschaften fließen auch in das Wiener *Tacuinum* ein, dessen Text rät, die Raute, die als heilsam für Vergiftete und Epileptiker beschrieben wird, in grünem und frischem Zustand zu konsumieren. Sie erzeugt scharfe Säfte und ist für Menschen mit kalter und feuchter Complexion, für Greise und Geschwächte, im Winter, Herbst und bei Frühlingsbeginn sowie in kalten und feuchten Gegenden zuträglich. Die Raute soll angeblich am besten im Schatten eines Feigenbaumes gedeihen. Seit Aristoteles ist der Glaube nachweisbar, dass sie Geister vertreibt. Der berühmte Arzt Galenos hingegen bezeugte, dass sie *das Feuer der Venus zum Erlöschen bringt.* Tatsächlich enthält die Pflanze ein ätherisches Öl, das aus ungefähr zehn Substanzen besteht. In der Homöopathie verwendet man den Extrakt der frischen Pflanze, um die Augen zu stärken, ferner bei Rheumatismus, Neuralgien und Menorrhagien.

Diese aus der berühmten Bibliotheca Windhagiana des Freiherrn Joachim von Enzmillner (1600–1678) stammende Inkunabel zählt zu den frühesten gedruckten Belegen für die Gattung der Gesundheitsbücher, in denen die Zuträglichkeit einzelner Speisen für den Menschen – mit moralisierendem Grundton über die Folgen der Unmäßigkeit – untersucht werden. Autor ist jedoch kein Arzt, sondern der gebürtige Schweizer Theologe, Dichter und Musiker Heinrich von Laufenberg (um 1390–1460), der seit 1429 als Priester in Freiburg nachweisbar ist. Um 1433 war er Dekan des Kollegiatsstiftes Zofingen im Aargau, 1441 Münsterkaplan in Freiburg und ab 1445 Mönch des Joanniterhauses *Zum grünen Wörth* in Straßburg.

Laufenberg gilt heute vor allem als der bedeutendste Liederdichter des 15. Jahrhunderts. Er leistete aber mit dem astrologisch-medizinischen Hausbuch *Regimen sanitatis*, das er 1429 vollendete und dann 1491 in Augsburg unter dem Titel *Versehung des Leibs* im Druck erschien, auch einen bedeutenden Beitrag zur diätetischen Literatur kurz vor der Wende zur Neuzeit. Insgesamt zieren das Buch 83 Holzschnitte. Die astrologisch-

Gegenüber:
Hierumb so sage ich dir voran / das dir nit mer schaden kan / An deiner gesuntheit / denn zevil unmessigkeit.
Doppelseite mit Holzschnitt.
In: Heinrich von Laufenberg: Versehung des Leibes.
Augsburg (Erhard Ratdolt), 1491.
Sign. Ink 14. G 35

Mit zeuil das ſy dich krencke
darumbe nieman hie gedencke
Das ich den ſiechen hie will leren
jch ſag den geſunden die ſich we-
Wān vor künfftigen ſiechtagē (ren
one ſachen ich dir mit ſagen
Den vnderſcheid will ich behaltē
dem arczet vnd den weiſen alten
Und der empfintheit dabey
das yederman gewarnet ſey

Von der ſpeiſe wie man die ſoll
nemen vnd iſt das ander ſtücklin

Jch iſſe vñ trinck die notturfft mei
dz ich müg des lenger geſund ſei

Das anđ dz du müſt betrachtē
jn diſem regimen vñ achtē
Das iſt die ſpeiß vñ auch dz tranck
darumb ſo kere deine gedanck
Das du merckeſt eben hie
Wie man ſoll nemen die



Hierumb ſo ſage ich dir voran
das dir nit mer ſchaden kan
An deiner geſuntheit
denn zeuil vnmeſſigkeit
Darumb ſo fleiſſe dich hie bey
das dein ſpeiſe vnd drancke ſey
Alle zeitte gemeſſen wol
one hunger niemant eſſen ſol
h

medizinische Ausrichtung seines Reimwerks betont Laufenberg bereits im Vorwort: *Dis büchlein ist also gemacht wie dz jar nach di monat wirt ge / Nach natur vn influß d'stern (acht auch thut es weiter lern von speiß trank vn(d) purgieren baden lassen vnd regieren.*

Im Kapitel *Von der speise wie man die soll nehmen vnd ist das ander stücklin* prangert Laufenberg nicht allein die Maßlosigkeit beim Essen an, sondern geht auch auf die augenscheinlichen Folgen ein: *Ich isse vn(d) trinck die notturfft Mei / dz ich müg des lenger gesund sei … / Hierumb so sage ich dir voran / Das dir nit mer schaden kann / An deiner gesundheit / Denn zevil vnmessigkeit / Darumb so fleisse dich hie bey / Das dein speise vnd drancke sey / Alle zeitte gemessen wol / One hunger niemant essen sol / Noch one luste kein speise / Es schadet in vil weise / Dem leben er sere tröwet / Die Speise mit vertöwet / Die zeihet der mage mit an sich / Vnd die andern glidern glich … / Die speise soltu wolt keven / Darumb hat die nature / Gemacht in hoher kure / Die zene in die weise / Das sy brechent die speise / Das der mage dester bas / Vertöwen müge d'speise maß / Wan kompt die speise grosse / In des magen strosse / So soll on zweifel sicher sein / Das er davon muß leiden pein …*

In der Folge geht der deutsche Text nicht nur auf den ursprünglichen lateinischen Titel des Werks ein, sondern gibt auch den Kräutern vor den verschiedensten Fleischsorten den Vorzug, die auf den wohlhabenderen Tafeln des Spätmittelalters serviert wurden: *Darumb so sage ich dir dabey /*

Welche speise dem leibe sey / Gesund vnd man jm soll gen / Nach der gesuntheit regimen / Das ist Fleische von einem thier / Als ich dir will sagen schier / Von jungen lämbern kiczen kalben / Hennen vn(d) cappanen allenthalbe(n) / Rephüner vasant vn(d) auch vische / Auß eine wasser das sey frische … / Junge vogel vnd die alle / Die sich nit in des wassers qualle / Senckent oder flüssen stätte / Wiltu wissen was ich tätte / Wer ich esse die kleinen wurczen …



Der Tod als ungebetener Gast.
Holzschnitt.
In: Fabio Glissenti: Discorsi morali.
Venedig (Domenico Farri), 1596.
*Sign. *35. R. 150*

Fabio Glissentis (um 1550–1620) Traktat, der in Venedig 1609 neu aufgelegt wurde, handelt von der Omnipräsenz des Todes und dessen humanistischer Bewältigung in allen Facetten des Lebens. Das Buch des italienischen Arztes ist in Form von Dialogen aufgebaut und reich mit Belegstellen aus der Heiligen Schrift sowie aus der europäischen Literatur versehen. Zahlreiche Holzschnitte verdeutlichen die inhaltlich wesentlichen Textpassagen. Die Vorrede des Werkes, das deutlich in der Tradition der *Ars moriendi* und der spätmittelalterlichen Totentänze steht und als feinsinnige Psychologie des Todes bezeichnet werden kann, beschwört in eindringlichen Formulierungen das Faktum, dass die im Buch geschilderten Begebenheiten auf alle Menschen zutreffen können. Mit der Lektüre des Traktats, so wird ebenfalls festgehalten, soll die Fähigkeit gesteigert werden, sich angesichts unzähliger Gefahren im Leben besser zurechtzufinden.

Glissentis Text, der als umfangreichste Publikation zum Thema des Todes aus der italienischen Renaissance bezeichnet werden kann, besitzt auch aufgrund der intensiven Beobachtungen zu übergreifenden Fragen der Kultur und der Arbeit in der frühen Neuzeit außerordentliche Bedeutung. Alle fünf Dialoge stehen unter dem – menschlich verständlichen – Leitmotiv *Che à nessuno piacere il morire.*

Der kleinformatige Holzschnitt auf Seite 221r. zeigt den Sensenmann, der bei einem Festmahl als (ungebetener) Gast kommt und nach den – sich mitten im Leben wähnenden – Frauen greift. Flankiert ist diese zentrale

Darstellung von zwei Personifikationen des Todes (mit den üblichen Attributen Stundenglas, Pfeil und Köcher). Der Holzschnitt befindet sich im Kapitel XVII des dritten Dialogs, der den Streit von *Natur, Zeit, Tod* und *Vernunft* um das Schicksal des (sterblichen) Menschen zum Inhalt hat: *Si lamenta la madre Natura, che il Tempo, e la Morte le togliano tutti suoi figli. Il Tempo la consiglia di quello, che far deggia per non lasciarli la tutto morire. Ella manda la Ragione ad avisarli: ma eglino non volleno darle orecchio, sono dalla Morte scacciati all'Inferno.*

Der letzte Holzschnitt des Kapitels XVII auf Seite 224v. stellt sowohl den fliehenden Tod als auch Chronos, der mitleidlos auf die Seelen im Fegefeuer weist, als Personifikation der *Zeit* dar. Glissenti hat ein beträchtliches literarisches Œuvre vorzuweisen, darunter vor allem *Teatro de viventi e trionfo della morte* (Venedig, 1605) und eine Reihe moralischer Fabeln.


Entwurf
von den
Eigenschaften
der
Speisen und Getränke
und der
geschickten Wahl derselben nach
den unterschiedenen Beschaffenheiten
der menschlichen Leiber
worinnen die verschiedenen Wirkungen
Nutzen und Schaden der Kost von Thieren
und Pflanzen erkläret werden.
Die dritte Ausgabe
in welcher hinzu gekommen sind
deutliche Regeln
zur Beobachtung richtiger Ordnung im Essen
und Trinken bey den verschiedenen Beschaffenheiten und Krankheiten der menschlichen Leiber.
Ausgefertiget
von
Johann Arbuthnoth
Doctor der Arzneykunst, der Gesellschaften der Aerzte zu London
Aus dem Englischen übersetzet.
Hamburg, bey Gottfried Richter, 1744.

Kupferstich zum Titelblatt.
In: Johann Arbuthnot: Entwurf von den Eigenschaften der Speisen und Getränke.
Hamburg (Gottfried Richter), 1744.
*Sign. *69. K. 274*

Der schottische Autor, Arzt und Mathematiker John Arbuthnot (1667 bis 1735) wurde zwar vor allem ob seiner politischen Satiren bekannt, galt aber auch als anerkannter Naturwissenschaftler. Nach seinem Studium der Medizin und Mathematik am Marischal College in Aberdeen und seinem Medizin-Abschluss an der schottischen St. Andrews Universität lehrte Arbuthnot vorerst Mathematik in London. Bereits 1704 wurde er Fellow der Royal Society und 1713 einer der Gründer des Scriblerus Club, dem Dichterkollegen wie John Gay, Jonathan Swift und Alexander Pope angehörten.

In den *Memories of Martinius Scriblerus*, die Arbuthnot herausgab, verspottete er die Stubengelehrsamkeit vieler seiner Kollegen. Zwischen 1705 und 1714 bekleidete er auch das Amt des Leibarztes von Queen Anne (1702–1714).

Ziel der Publikation ist eine äußerst detaillierte und in Form eines Handbuchs gestaltete Darstellung der Lehre von der Ernährung des gesunden und kranken Menschen. Das Werk behandelt unter anderem den Stoffverbrauch unter verschiedenen Verhältnissen (Hunger, Arbeit etc.), die Bedeutung der Nährstoffe, die Wahl gesunder und unverdorbener Lebensmittel, weiters Fragen der Einzel- und Massenernährung sowie Probleme der Ernährung der kranken Menschen.

Der Mediziner Julius Uffelmann, geboren 1837 zu Zeven in Hannover, studierte in Göttingen Theologie und Philologie und in der Folge Medizin, praktizierte in Hameln, habilitierte sich im Jahr 1876 als Privatdozent in Rostock und wurde dort 1879 zum außerordentlichen Professor ernannt. Er verfasste unter anderem folgende Werke: *Die Diät in den akut fieberhaften Krankheiten* (1877), *Darstellung des auf dem Gebiet der öffentlichen Gesundheitspflege in außerdeutschen Ländern bis jetzt Geleisteten* (1878), *Handbuch der Hygiene des Kindes* (1881), *Tisch für Fieberkranke* (1882), *Jahresberichte über die Fortschritte und Leistungen auf dem Gebiet der Hygiene* (1883ff.) sowie ein *Handbuch der Hygiene* (1889).

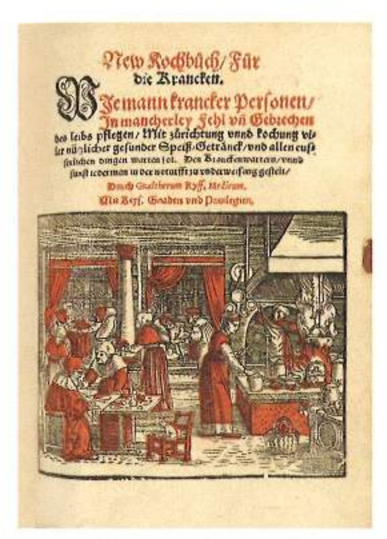
Carl Anton Ewald (1845–1915) war Experte für alle Krankheiten, die mit Gastritis zusammenhängen. Er studierte in Berlin, Heidelberg und Bonn, habilitierte sich als Internist 1874 und gilt heute als einer der Pioniere der Gastroenterologie. Seine wissenschaftlichen Arbeiten decken ein weites Spektrum ab. Für mehrere Jahre fungierte er als Herausgeber der *Berliner klinischen Wochenschrift* und als Bibliothekar der Berliner medizinischen Gesellschaft.

Carl Anton Ewald: Munk und weil. Uffelmanns Ernährung des gesunden und kranken Menschen. Handbuch der Diätik für Ärzte, Verwaltungsbeamte und Vorsteher von Heil- und Pflegeanstalten. Dritte verbesserte Auflage bearbeitet von J. (Immanuel) Munk und Dr. med. C. A. (Carl Anton) Ewald. *Wien – Leipzig (Urban & Schwarzenberg), 1895.*
Sign. 188536-C Neu Mag

Krankenküche

Wie Nahrung zur Medizin werden soll

Ist man leidend,
möge man sich durch Fleischgenuss
mäßig und vorsichtig stärken,
aber auch dann nur verdünnten Wein trinken.
HILDEGARD VON BINGEN (1098–1179)



New Kochbuch / Für die Krancken.
Titelblatt mit koloriertem Holzschnitt, nach S. 231.
In: Gualtherus Herminius Ryff: Spiegel und Regiment der Gesundheit – New Kochbuch / Für die Krancken.
Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1545.
Sign. 70. F. 23 (Adl)
❡ *Mit der Zweiteilung des Buches bedient der Straßburger Arzt Ryff die Diätetik und die Heilkunde.*

Kranksein bedeutet immer Ausnahmezustand und schlägt sich oft auf kulinarische Belange nieder. Zumeist wird ja schon ein sich in Appetitlosigkeit artikulierendes Desinteresse als erstes untrügliches Anzeichen für eine sich anbahnende Erkrankung interpretiert. Die Kraftprobe zwischen Patient und Betreuer bzw. Pfleger kann beginnen. Sie bewegt sich auf einem schmalen Grat zwischen strikten medizinischen Anordnungen und Rücksichtnahmen auf das Wohlbefinden des Patienten. Plötzlich werden einem Leibspeisen von Ärzten vermiest und durch unbekömmlich erscheinende Breispeisen ersetzt, die einem manchmal Löffel für Löffel eingeflößt werden müssen, oder Kraftbrühen mit hineingeschwindelten Medikamenten verabreicht (vor allem bei Kindern) – oder aber Diät-Einführungsvorträge angedroht, sollte man sich uneinsichtig gegenüber Reisschleimsuppe, Brennnesselspinat und Salbeitee erweisen.

Leichter tut sich hingegen, wer um die gesundheitlichen Notwendigkeiten von medizinischen Diäten weiß, welche schon seit dem 16. Jahrhundert die auf den Büchermarkt drängenden Spezialkochbücher mit eigener Krankenkost füllten. Auch wenn in der Folge die Ordnungsprinzipien dieser Kochbücher unterschiedlich ausfielen – entweder reihte man die Rezepte nach Krankheitsgebieten oder entschied sich für einzelne Zutatengruppen –, so waren die darin enthaltenen Anleitungen für die Krankenkost stets auf die Benützer solcher medizinischer Ratgeber ausgerichtet: knapp in der Diktion und auf Zutaten aufgebaut, die sich besorgen ließen.

Als Herausgeber dieser medizinisch-diätetisch ausgerichteten Bücher fungierten nicht selten Ärzte, die sich seit der Renaissance als Humanisten verstanden und ihre Kenntnis von Hippokrates und Galen auch hier einfließen ließen – entsprechend den hippokratischen Lebensregeln, den sechs *res non naturales*: Luft, Speise und Trank, Schlaf und Wachsein, Bewegung und Ruhe, Ausleerung und Auffüllung sowie Gemütsbewegungen. Mit oft beschwörendem Unterton verwiesen die Autoren

auf die Wirksamkeit einzelner Arzneien von kulinarischer Relevanz. So monierte etwa der Straßburger Arzt Gualtherus Herminius Ryff in seinem überaus populären *Confect Buch und Hauß Apoteck* aus dem Jahre 1544 (es sollte bis 1610 dreizehn Mal aufgelegt werden), dass Marzipan, das ursprünglich in den Apotheken verkauft wurde und vor allem den Geschmack der verabreichten Gewürz-Bitterstoffe mildern helfen sollte, *zu dieser Zeit mehr zu Lust in Panketten, dann von den Kranken gebraucht* werde.

Nicht selten entschied die verabreichte Krankenkost über Gedeih oder Verderb eines Patienten. Als der nachmalige Gemahl Maria Theresias und spätere Kaiser Franz I. (1708–1765) im Dezember 1727 in Wien an Kindsblattern lebensbedrohlich erkrankte, vermochte ihn der Arzt Jean-Baptiste Bassand (1680–1742) u. a. mit kräftigender Fleischbrühe und vitaminreichen Zitronensaft wieder auf die Beine zu bringen. Bassand trug dieser Erfolg den Neid des kaiserlichen Hofarztes Pius Nikolaus Garelli ein, der alle angeordneten Rezepturen seines Konkurrenten vom Hofapotheker kopieren ließ.

Auch wenn *Die Wiener Kranken-Köchinn* aus dem Jahre 1804 mit der Behauptung aufräumt, *daß alle langwierigen Krankheiten auf die eben angegebene Art* (gemeint ist die Krankenkost) *ganz allein geheilt werden können*, so weist sie doch auf den Umstand hin, *daß selbst der traurige Zustand unheilbarer Kranker durch angemessene Nahrungsmittel merklich erleichtert, und ihr Leben öfters noch auf lange Zeit gefristet werden kann.*


Erster theylder
len wolgerüsten A
potecken von den
ietzigen ärtzten sc
gebraucht. Die lat
werg von disen be
lin (welche sölcher
vrsach iren namen
Johans treublin
bei den Teutschen
entpfangen habe
daß sie vmb den ta
ge Johanns / nemlich
zu end des Brach
monats anfahend
zu zeitigen / vnd zu
ferben) soltu sau
berlich abropffen
von jrn zarten grü
nen stilen / den saft
dauon durch ein
reyn leinin oder hä
rin tüch wol daruß
pressen / dann vff ein
sanfftes kolfeurlin
setzen / vnd mit ste
tigem vmbrüren
ge

Johannisbeere. Holzschnitt.
In: Johann Tollat: Büchlein der Arznei. Ain meisterlichs buechlein der artzney für manigerley kranck/heit vn(d) siechtagen d menschen. *Memmingen (Albrecht Kunne), 1497. Sign. Ink 9. H.59*

Dieses Arzneibüchlein des biographisch schwer greifbaren Pharmazeuten Johann Tollat (auch: Johannes Tallat von Vochenberg) liefert nicht nur eine Reihe praktischer Gesundheitstipps, sondern versteht sich über weite Strecken auch als Kochbuch.

Was das hertz vnd leber sterck: Ite der kern der süssen granat sind dem magen gut / Aber kein der s(a)uren sind dem mage(n) schädlich / Doch granat öpfel sterckent das hertz und leber.

Tallat dürfte enge Beziehungen zu Wien und Niederösterreich unterhalten haben, wie aus dem Titel eines seiner weiteren Bücher, des *Artzney Biechleyn der kreuter, gesamlet ... bey dem aller erfarnesten der aertzney Doctor Schricken zu Wyen*, am Rande hervorgeht, das wiederum auf dem Werk *Margarita medicinae* des niederösterreichischen Mediziners Michael Puff (auch: Schrick, ca. 1400–1473) basiert.

Gegenüber:
Spiegel und Regiment der Gesundheit. *Titelblatt mit koloriertem Holzschnitt.*
In: Gualtherus Herminius Ryff: Spiegel und Regiment der Gesundheit – New Kochbuch / Für die Krancken. *Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1545. Sign. 70. F. 23 (Adl)*

Der als Vielschreiber und Plagiator bekannte Autor Gualtherus (Walther) Herminius (Hermann) Ryff steuerte mit seinem *Spiegel und Regiment der Gesundheit – New Kochbuch / Für die Krancken* ein weiteres frühes deutsches Kochbuch bei, das erstmals 1545 erschien und bis 1611 sechs Mal in Neuauflage ging. Es stammt nicht von einem Berufskoch wie etwa Rumpolts (1581) oder de Rontziers (1594) Werk, sondern von einem Mediziner. Der Straßburger Arzt Gualterius Ryff (Rivius), der sich auch als Übersetzer von kunsttechnologischen Schriften aus dem Italienischen (er übersetzte 1547 das in Florenz 1504 edierte Werk *De sculptura* des Pomponius Gaurius) und als Autor eigener kunsttheoretischer Schriften (*Der furnembsten,*

Spiegel vnd Regi-
ment der Gesundtheit.

Fürnemlich auff Land/Gebreuch/Art/vnd
Complexion der Teutschen gerichtet.

Wie mañ sich in allem so der mensch inn vnd eusserlich gebrau-
chen müß/ der Gesundtheit nach/ halten vnd regiren sol.

Rechter bericht/breuchliche purgierende

Artznei/zur noturfft/mancherley gestalt/ Deßgleichen die fur-
nemsten Species/Confect/Tresenei/Zuckertäfelin/ oder Tabu-
laten/Marzapan/rc. zubereyten/ vnd nutzlich zubrauchen/ New
beschriben durch Gualtherum Ryff Argent. Medicum.



Mit Keyserlichen Gnaden vnd Priuilegio/

Zů Franckfort/ Bei Christian Egenolff.

notwendigsten der gantzen Architectur, Nürnberg 1547) einen Namen machte, erweist hier zwei wissenschaftlichen Zweigen Reverenz: der Diätetik und der Heilmittelkunde.

Den Zusammenhang zwischen Heil- und Kochkunst erkannte man schon in der Antike, wie etwa Platos Schrift *Gorgias* dokumentiert: Darin gelangte Plato zur Ansicht, dass die Heilkunst Kunst im eigentlichen Sinne, die Kochkunst hingegen nur eine Schmeichelei, nur routiniertes Können darstelle. Besondere Nachhaltigkeit sollte dann dem *Regimen Salernitanum*, auch *Flos medicinae*, zukommen, das vor 1066 entstanden sein dürfte und in Merkversen für die Verbreitung diätetischer Inhalte sorgte (vgl. Wiswe 1970, S. 60), wie dies Ryff beabsichtigt. Während Ryff im Ersteren Anweisungen zur Aufrechterhaltung der menschlichen Gesundheit erteilt, liefert Letzteres die Beschreibung, welche Nahrungsmittel bei gewissen Krankheiten Heilwirkung zeigen können.

Der schöne kolorierte Titelholzschnitt greift mit seiner Darstellung einer Tischgesellschaft, bei der sich auch Kranke einfinden, bereits die inhaltliche Grundlinie dieses Buches auf, das Gesundheits- und Kochbuch in einem repräsentiert. Die einzelnen Kapitel kreisen um allgemein gehaltene Fragen des Nährwerts bzw. der Eigenschaft von einzelnen Zutaten und Speisen, jeweils mit Holzschnitten besonders hervorgehoben.

So finden sich als Auftakt zum Kapitel *Von mancherley fleyschspeisen innerer und ausserer glider in sunderheit* (S. 49v.) Darstellungen von Tierköpfen, das Kapitel *Wie die gemeinred / das was man spricht Der gesundheit bedörff keins Regiments oder Ordnung* (S. 98) ziert ein Festtafel mit Musikern. *Von der art / eygenschafft / und natur des Saltzes, Von der Teutschen trunckenheit* (S. 86), *Von der art / natur und eygenschafft mancherley käß und butter* (S. 54v.) sowie *Von der art / natur / und eygenschafft der Eyerspeiß* (S. 51) bilden weitere Themenschwerpunkte dieses Gesundheitsbuchs, dem ein *Kochbüchlein Für die krancken* mit einem eigenen und ebenfalls kolorierten Zwischentitelholzschnitt, *New Kochbuch / Für die Krancken* (nach S. 231), beigefügt wurde.


Confect Bůch/
vnd Hauß Apoteck.
Kunstlich zuberaiten/
Einmachen/vnd gebrauchen/ Wes inn
Ordenlichen Apotecken/ vnd Haußhaltungen
zur Artznei/ Täglicher notturfft/ vnd auch zum
Lust/dienlich vnd nutz/ Trewliche Vnderrich-
tung/ So vil dem Gemainen man nötig/
in acht Theyl kürtzlich abgetheylt.
Inhalt volkomnen Registers/
am volgenden blat.
Gualtherus Ryff, Argent. Medicus.
Cum Gratia & Privilegio Imp.
Zů Franckfort/ Bei Christian Egenolff.

Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Gualtherus Herminius Ryff: Confect Buch und Hauß Apoteck.
Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1548.
*Sign. *69. L. 79*

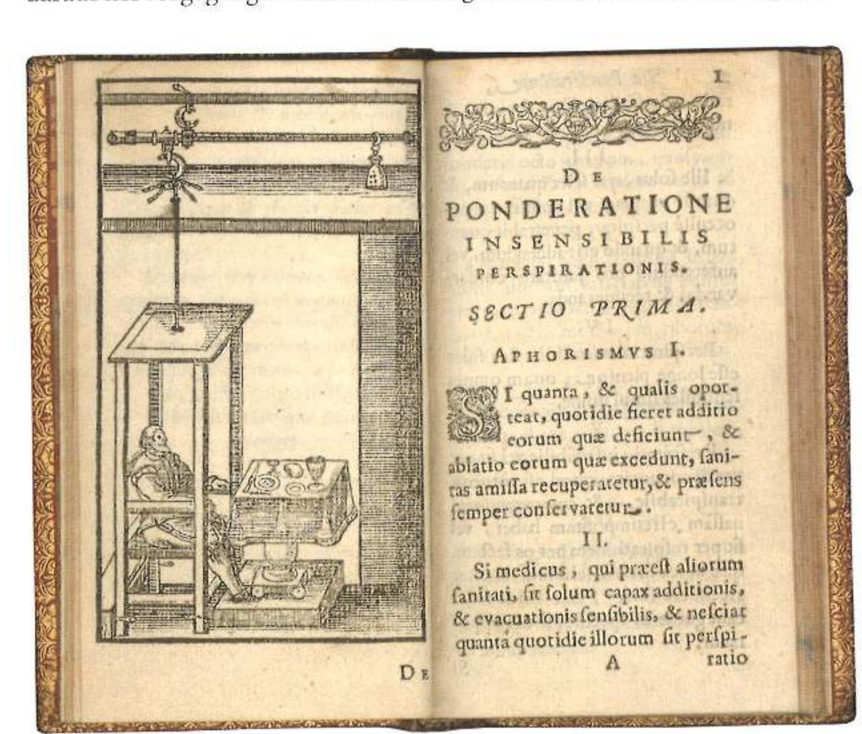
In seinem 1544 datierten und an *die Fürstin Anna, geborene Marckgreffin zu Brandenburg / Herzogin zu Mecklenburg, Fürstin zu Wenden / Gräffin zu Schwerin / Rostock / unnd Stargart* gerichteten Vorwort verweist der Straßburger Arzt Gualtherius Ryff vorerst auf frühere Ausgaben seines Werks, in dem er *die rechte bereytung / vnnd nützlen gebrauch mancherley der fürtreflichsten Confect / Latwergen / Sirop / Julep / Einmachung oder Einbeytzung beschriben / und in Teutscher Spraach / Gemeynen nutz weiter in Truck außgehn* ließ. Dann folgt registerartig eine Reihe von Pflanzenbeschreibungen mit beigefügten Holzschnitten. Dabei streift Ryff stets ihre Heilwirkung bzw. ihre kulinarische Verwendung wie beispielsweise bei den Hagebutten (*Von roten Hanbüten / odder frucht der wildenheck Rosen*), beim Holunder (S. 5v.), Rosmarin (S. 68v.), Pfirsich (S. 82), Ingwer (S. 88) oder den Pflaumen (S. 47: *Ein Latwerg von Praumen oder Pflaumen*). Zu den Johannisbeeren merkt er Folgendes an:

Vonn Sanct Johans treublin: (Von den Arabischen aerzten und Apoteckern / Ribes genant) ein nützliche Latwerg zu bereyten. Sanct Johans treublin ber / sein bei uns wolbekant, vnd vast gemeyn / doch werden sie allein in lustgärten fürnemlich zu solchen latwergen gezilet / über die maßen ein schön lieplich und lüstig gewechs.

Wie sehr sich die Kochtraditionen dieser Zeit im Aufbruch befanden, dokumentiert dieses Büchlein am Beispiel des Marzipans, das sich Mitte des 16. Jahrhunderts von einer Arznei (*Marcepan vor Kranke* oder *Hertzzucker*) zu einer kulinarischen Lustbarkeit wandelte und daher nicht mehr allein aus der Apotheke, sondern auch aus der Küche bezogen wurde. Mit Zusätzen wie Thymian oder anderen wertvollen Heilkräutern versuchte man, Marzipan zu einem wichtigen Heilmittel gegen einzelne Krankheiten zu machen, wobei die Marzipanmasse vor allem den Geschmack der Gewürz-Bitterstoffe mildern helfen sollte. Die Hochachtung des Marzipans erhellt der Umstand, dass man am Festtag des Evangelisten Markus (25. April), der im Volksmund auch als *Marxentag* bezeichnet wird, das Brot des hl. Markus (*Marci panis* = Marzipan), das St.-Marxen-Brot, weihte.

...deratione.
...seite mit Holzschnitt.
...torius Santorio: Ars de statica
...na et de responsione ad
...masticem.
...i Bataviensis (de Haro), 1642.
...9 L 272

Santorius Santorio (1561–1636) war seit 1611 als Professor der Medizin an der Universität Padua tätig und setzte sich ausführlich mit der Verdauung auseinander. Im Zuge dieser Studien, die nach 30 Jahren im vorliegenden Buch zusammengefasst wurden, entwickelte Santorio seine medizinische Wägekunst. Er stellte in der Beschäftigung mit den Eingeweiden fest, dass die vom Menschen aufgenommene Nahrung immer mehr wog als die daraus hervorgegangenen Ausscheidungen. Anstelle der alten Metapher



1

DE
PONDERATIONE
INSENSIBILIS
PERSPIRATIONIS.
SECTIO PRIMA.

APHORISMVS I.

SI quanta, & qualis oporteat, quotidie fieret additio eorum quæ deficiunt, & ablatio eorum quæ excedunt, sanitas amissa recuperaretur, & præsens semper conservaretur.

II.

Si medicus, qui præest aliorum sanitati, sit solum capax additionis, & evacuationis sensibilis, & nesciat quanta quotidie illorum sit perspiratio

A

DE

notwendigsten der gantzen Architectur, Nürnberg 1547) einen Namen machte, erweist hier zwei wissenschaftlichen Zweigen Reverenz: der Diätetik und der Heilmittelkunde.

Den Zusammenhang zwischen Heil- und Kochkunst erkannte man schon in der Antike, wie etwa Platos Schrift *Gorgias* dokumentiert: Darin gelangte Plato zur Ansicht, dass die Heilkunst Kunst im eigentlichen Sinne, die Kochkunst hingegen nur eine Schmeichelei, nur routiniertes Können darstelle. Besondere Nachhaltigkeit sollte dann dem *Regimen Salernitanum*, auch *Flos medicinae*, zukommen, das vor 1066 entstanden sein dürfte und in Merkversen für die Verbreitung diätetischer Inhalte sorgte (vgl. Wiswe 1970, S. 60), wie dies Ryff beabsichtigt. Während Ryff im Ersteren Anweisungen zur Aufrechterhaltung der menschlichen Gesundheit erteilt, liefert Letzteres die Beschreibung, welche Nahrungsmittel bei gewissen Krankheiten Heilwirkung zeigen können.

Der schöne kolorierte Titelholzschnitt greift mit seiner Darstellung einer Tischgesellschaft, bei der sich auch Kranke einfinden, bereits die inhaltliche Grundlinie dieses Buches auf, das Gesundheits- und Kochbuch in einem repräsentiert. Die einzelnen Kapitel kreisen um allgemein gehaltene Fragen des Nährwerts bzw. der Eigenschaft von einzelnen Zutaten und Speisen, jeweils mit Holzschnitten besonders hervorgehoben.

So finden sich als Auftakt zum Kapitel *Von mancherley fleyschspeisen innerer und ausserer glider in sunderheit* (S. 49v.) Darstellungen von Tierköpfen, das Kapitel *Wie die gemeinred / das was man spricht Der gesundheit bedörff keins Regiments oder Ordnung* (S. 98) ziert ein Festtafel mit Musikern. *Von der art / eygenschafft / und natur des Saltzes, Von der Teutschen trunckenheit* (S. 86), *Von der art / natur und eygenschafft mancherley käß und butter* (S. 54v.) sowie *Von der art / natur / und eygenschafft der Eyerspeiß* (S. 51) bilden weitere Themenschwerpunkte dieses Gesundheitsbuchs, dem ein *Kochbüchlein Für die krancken* mit einem eigenen und ebenfalls kolorierten Zwischentitelholzschnitt, *New Kochbuch / Für die Krancken* (nach S. 231), beigefügt wurde.


Confect Bůch/
vnd Hauß Apoteck.
Kunstlich zuberaiten/
Einmachen/vnd gebrauchen/ Wes inn
Ordenlichen Apotecken/ vnd Haußhaltungen
zur Artznei/ Täglicher notturfft/ vnd auch zum
Lust/ dienlich vnd nutz/ Trewliche Vnderrich-
tung/ So vil dem Gemainen man nötig/
in acht Theyl kürtzlich abgetheylt.
Inhalt volkommnen Registers/
am volgenden blat.
Gualtherus Ryff, Argent. Medicus.
Cum Gratia & Privilegio Imp.
Zů Franckfort/ Bei Christian Egenolff.

Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Gualtherus Herminius Ryff: Confect Buch und Hauß Apoteck. *Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1548. Sign. *69. L. 79*

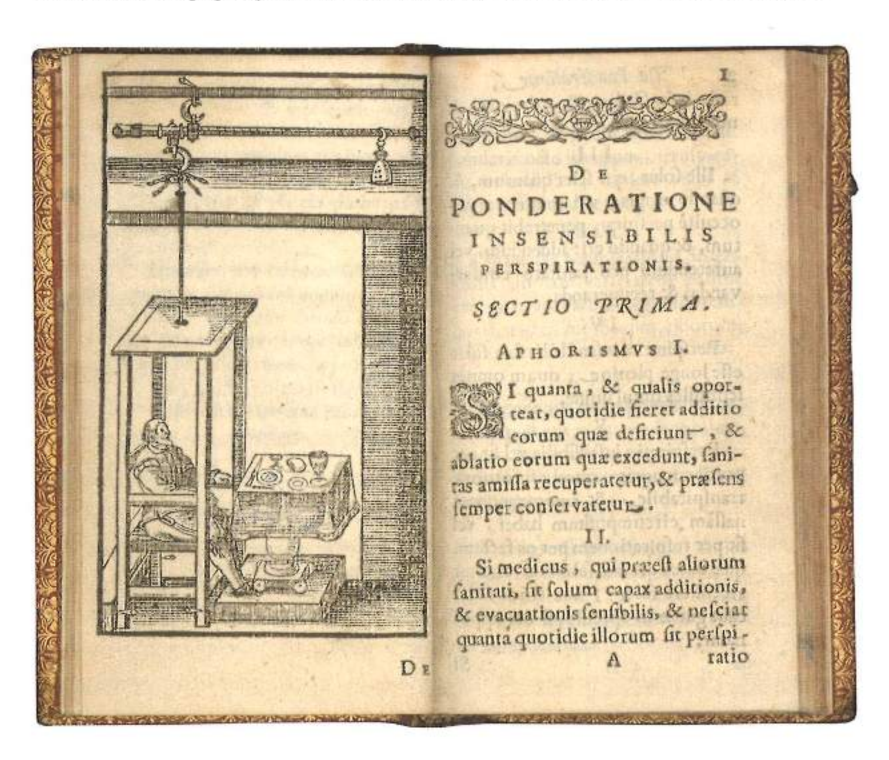
In seinem 1544 datierten und an *die Fürstin Anna, geborene Marckgreffin zu Brandenburg / Herzogin zu Mecklenburg, Fürstin zu Wenden / Gräffin zu Schwerin / Rostock / unnd Stargart* gerichteten Vorwort verweist der Straßburger Arzt Gualtherius Ryff vorerst auf frühere Ausgaben seines Werks, in dem er *die rechte bereytung / vnnd nützlen gebrauch mancherley der fürtreflichsten Confect / Latwergen / Sirop / Julep / Einmachung oder Einbeytzung beschriben / und in Teutscher Spraach / Gemeynen nutz weiter in Truck außgehn* ließ. Dann folgt registerartig eine Reihe von Pflanzenbeschreibungen mit beigefügten Holzschnitten. Dabei streift Ryff stets ihre Heilwirkung bzw. ihre kulinarische Verwendung wie beispielsweise bei den Hagebutten (*Von roten Hanbüten / odder frucht der wildenheck Rosen*), beim Holunder (S. 5v.), Rosmarin (S. 68v.), Pfirsich (S. 82), Ingwer (S. 88) oder den Pflaumen (S. 47: *Ein Latwerg von Praumen oder Pflaumen*). Zu den Johannisbeeren merkt er Folgendes an:

Vonn Sanct Johans treublin: (Von den Arabischen aerzten und Apoteckern / Ribes genant) ein nützliche Latwerg zu bereyten. Sanct Johans treublin ber / sein bei uns wolbekant, vnd vast gemeyn / doch werden sie allein in lustgärten fürnemlich zu solchen latwergen gezilet / über die maßen ein schön lieplich und lüstig gewechs.

Wie sehr sich die Kochtraditionen dieser Zeit im Aufbruch befanden, dokumentiert dieses Büchlein am Beispiel des Marzipans, das sich Mitte des 16. Jahrhunderts von einer Arznei (*Marcepan vor Kranke* oder *Hertzzucker*) zu einer kulinarischen Lustbarkeit wandelte und daher nicht mehr allein aus der Apotheke, sondern auch aus der Küche bezogen wurde. Mit Zusätzen wie Thymian oder anderen wertvollen Heilkräutern versuchte man, Marzipan zu einem wichtigen Heilmittel gegen einzelne Krankheiten zu machen, wobei die Marzipanmasse vor allem den Geschmack der Gewürz-Bitterstoffe mildern helfen sollte. Die Hochachtung des Marzipans erhellt der Umstand, dass man am Festtag des Evangelisten Markus (25. April), der im Volksmund auch als *Marxentag* bezeichnet wird, das Brot des hl. Markus (*Marci panis* = Marzipan), das St.-Marxen-Brot, weihte.

De Ponderatione.
Doppelseite mit Holzschnitt.
In: Santorius Santorio: Ars de statica medicina et de responsione ad staticomasticem.
Lugduni Bataviensis (de Haro), 1642.
Sign. *69 L 272

Santorius Santorio (1561–1636) war seit 1611 als Professor der Medizin an der Universität Padua tätig und setzte sich ausführlich mit der Verdauung auseinander. Im Zuge dieser Studien, die nach 30 Jahren im vorliegenden Buch zusammengefasst wurden, entwickelte Santorio seine medizinische Wägekunst. Er stellte in der Beschäftigung mit den Eingeweiden fest, dass die vom Menschen aufgenommene Nahrung immer mehr wog als die daraus hervorgegangenen Ausscheidungen. Anstelle der alten Metapher



1

DE PONDERATIONE INSENSIBILIS PERSPIRATIONIS.

SECTIO PRIMA.

APHORISMVS I.

SI quanta, & qualis oporteat, quotidie fieret additio eorum quæ deficiunt, & ablatio eorum quæ excedunt, sanitas amissa recuperaretur, & præsens semper conservaretur.

II.

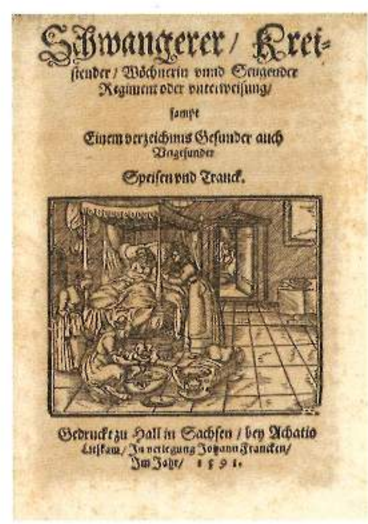
Si medicus, qui præest aliorum sanitati, sit solum capax additionis, & evacuationis sensibilis, & nesciat quanta quotidie illorum sit perspi-

A ratio

DE

der Seelenwaagschale, in der das Gewicht der Sünde schwer wog, trat nun eine von wissenschaftlichen Interessen geprägte penible Selbstbeobachtung. Er erklärte diese Differenz mit dem über Lunge und Haut ausgeatmeten Teil der Nahrung, der *Perspiratio insensibilis*.

Santorio trug mit seinen quantitativen Untersuchungen der Körpervorgänge, die er in *Ars de statica medicina* 1642 erstmals vorlegte, dazu bei, die Frage der Ernährung nicht mehr allein unter dem Aspekt einer qualitativen Umwandlung der Speisen in Körpersubstanz zu sehen, sondern auch als Bilanz von Ein- und Ausfuhr der Nahrung. Als Tribut an die antike Diätetik untersuchte er, ungeachtet seiner neuen medizinischen Erkenntnisse über die Verdauung, den Zusammenhang zwischen dem Stoffwechsel des menschlichen Körpers und dem Einfluss des Schlafes, des Sex, der Leidenschaften – und des Essens und Trinkens. Eine Reihe von Forschern wie etwa der sächsische Mathematiker Jacob Leupold, der Santorios Laufgewichtswaage in ein wesentlich präziseres Messinstrument umwandelte (*machina anthropometrica*), bezog sich noch im 18. Jahrhundert auf die Ideen des Paduaner Mediziners.



Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Theophil Kentmann: Schwangerer, Kreistender, Wöchnerin vnnd Seugender Regiment oder vnterweisung, sampt Einem verzeichnus Gesunder auch Vngesunder Speisen vnd Tranck.
Hall/Sachsen (Johann Francken), 1591.
*Sign. *69. F 3 (3)*

Unter den ältesten gedruckten deutschen Kochbüchern finden sich bereits Spezialkochbücher. Als ein solches wendet sich Theophil Kentmanns Kochbuch an Schwangere und Wöchnerinnen, um ihnen in dieser schwierigen Zeit eine speziell leicht verdauliche, aber zugleich nahrhafte Krankenkost zu bieten.

Neben den bekannten Depressionssymptomen unmittelbar vor (etwa in der 32. Schwangerschaftswoche) und Wochen bis Monate nach der Geburt des Kindes (manchmal sogar bis zum 8. Monat danach) waren die Gebärenden in Zeiten mangelhafter Hygiene und medizinischer Unterversorgung vor allem während der Entbindung großen Gefahren ausgesetzt. Für die hohe Müttersterblichkeit dieser Zeit ist zumeist das Kindbettfieber (auch Wochenbett- und Puerperalfieber) verantwortlich zu machen. Diese Infektionskrankheit trat nach einer Entbindung während des Wochenbetts oder einem Abort infolge mangelhafter Hygiene auf, verursacht durch Bakterien, die in die Geburtswunde an der Gebärmutter eindrangen und Entzündungen des Bauchfells, der Gebärmutterschleimhaut und weiterer Organe verursachten – und die nicht selten bis zur Sepsis (Blutvergiftung) und zum Tod führen konnten.

Kentmann betont daher in einigen seiner Rezepte die blutreinigende und stärkende Kraft der Krankenkost: *Verzeichnis recht messig temperireten gesunden Speisen und Trenckes / so leichtlich zu verdawen sind / gute Nahrung geben und rein Geblüte machen. Denen so mit Kranckheit behafftet oder sich darfür befahren nützlich zugebrauchen. Von Soppen oder Brüelein sind tauglich Rindfleisch Soppen so mager und nicht sehre gesaltzen sind / darinnen ein Eyerdotter zertrieben/ oder darinnen ein wenig gantzer Ingwer / Muscatblumen / und große Rosinen auffgewallet sind, oder darinnen Petersilienwortzelen gekochet worden. Rindtfleischsoppen über dünne geschnitten Brot / oder über zerstossene Gerstene Grauppen gegossen.*

Petersilie. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag



Die Wiener Kranken-Köchinn oder neues medicinisches Familien Kochbuch.
Wien (Kupffer), 1804.
Sign. 18034-A. Alt Mag

Gedruckte Kochbücher für Kranke sind schon seit dem frühen 16. Jahrhundert im Umlauf und betonen seitdem unermüdlich die Bedeutung der Ernährung für die Erhaltung der Gesundheit und das Erreichen eines hohen Alters. Seitdem ist die diätetische Literatur voll von Vorschlägen für restriktive Ernährungsformen und Diäten, die sowohl von Ärzten als auch heilkundigen Laien eingebracht wurden. Einen neuen Anstoß für die gesamte diätetische Literatur des 19. Jahrhunderts sollte dann das 1796 erschienene epochale Werk *Makrobiotik oder die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern* des an der Universität Jena tätigen Arztes Christoph Wilhelm Hufeland geben.

Direkt oder indirekt beziehen viele der an der Wende um 1800 entstandenen heilkundlich ausgerichteten Kochbücher Stellung zu Hufelands präventiven Ansatz, wie beispielsweise aus der Vorrede hervorgeht: *Beynahe zahllos ist die Menge der Kochbücher, welche Vorschriften zu Speisen und Getränken enthalten, die größten Theils bloß dahin abzielen, den durch tausend Leckereyen aller Art längst verwöhnten Gaumen aufs neue zu kitzeln, und nicht selten den Magen ... verderben, schwächen, und den Grund zu nachfolgenden Krankheiten legen.* Der anonyme Autor spart am Rande nicht mit ätzender Kritik an der Konkurrenz, wenn er anmerkt (S. 4f.): *... im Jahre 1794 erschien unter dem Titel »Kurze Anweisung, die für Kranke und Genesende dienliche Nahrungsmittel zuzubereiten, usw.« von J. Barnhagen ... seine Vermehrung und Verbesserung besteht einzig darin, daß er durchgängig anstatt »Nimm«, »Man nehme« schreibt.*

Der diätetische Diskurs zieht sich dann in der Folge durch das ganze Buch (S. 16f.): *Ich will übrigens keineswegs behaupten, daß alle langwierigen Krankheiten auf die eben angegebene Art ganz allein geheilt werden können ... Auch wird Niemand in Abrede seyn, daß selbst der traurige Zustand unheilbaarer Kranken durch angemessene Nahrungsmittel merklich erleichtert, und ihr Leben öfters noch auf lange Zeit gefristet werden kann ... Freylich gibt es Aerzte und Patienten, welche der Meinung sind, alles Heil der Kranken komme einzig und allein aus der Apotheke.* Im Anschluss an diese grundlegenden Bemerkungen folgen dann neben praktischen Behandlungsmethoden wie *Klystiere* (S. 110f.) und Umschläge (S. 108f.) die einzelnen Rezepte, deren Heilwirkung manchmal nur aus dem jeweiligen Titel oder den gewählten Ingredienzen wie *Kartharrsuppe* (Nr. 101), *Pestessig* (Nr. 107), *Vipernbrühe* (Nr. 11), *Gerstentrank des Hippocrates* (Nr. 64), *Gallerte von Schildkröten* (Nr. 5), *Chadeau mit Pomeranzensaft* (Nr. 47) oder *Getränck von Isländischem Moos* (Nr. 99) zu erahnen ist. In diesem Krankenkochbuch findet sich ein besonders lautmalerisches Rezept:

Hoppelpoppel (Nr. 56): Man zerreibt das Gelbe von zwey Eyern mit etwas Zucker, und gießet eine Tasse heisses Wasser dazu, nebst einen oder zwey Löffel voll Kirschgeist oder Rum oder Branntwein, und läßt es warm trinken.

Der Name Hoppelpoppel bezeichnete ursprünglich eine Art der Essensresteverwertung in den Küchen ärmerer Menschen, die für ihre Mahlzeit übrig gebliebene Kartoffel- und Bratfleischreste, ehe diese *hops* gingen (also verdarben), mit Ei und anderen Zutaten vermengten und

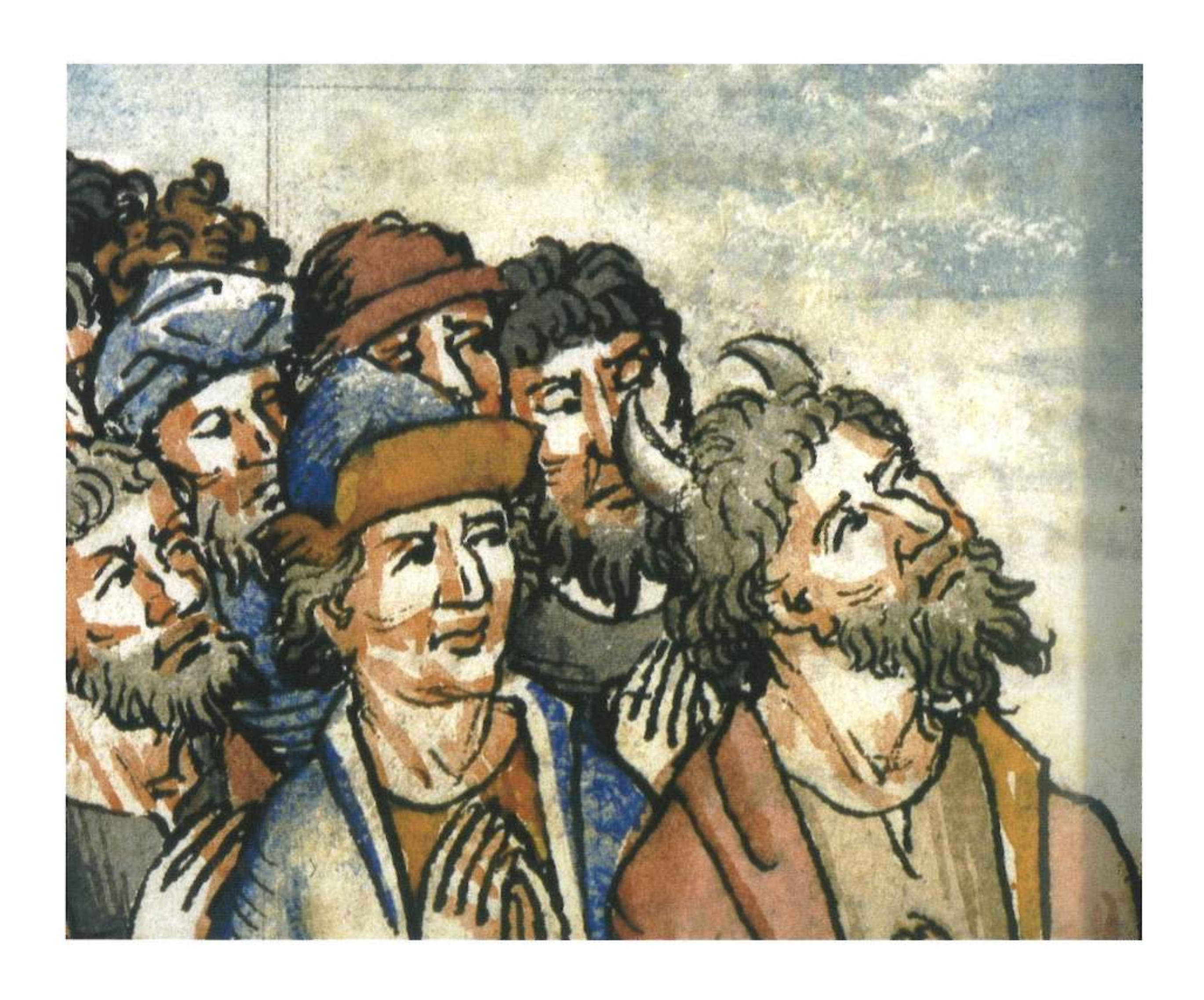
dann sich daraus eine sättigende Speise bereiteten, die allem Aufwand zum Trotz doch nur ein gewöhnliches (*popeliges*) Essen blieb. Als kulinarisches Äquivalent aus Österreichs *Restlküche* kommt hier wohl der so genannte Grenadiermarsch dem ursprünglichen Hoppelpoppel am nächsten (wenngleich hier auch Nudeln im Spiel sind). Um 1800 entwickelte sich dann Hoppelpoppel in der oben angeführten Rezeptur mit Eiern zu einem beliebten süßen Punschgetränk, das in Berlin zur Spezialität wurde und gerne von Kurgästen genossen wurde.



Pomeranze. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band.
Wien (Schrämbl), 1800.
Sign. 177343-B Alt Mag
Bei Appetitlosigkeit, zur Beruhigung des Magensaftes und zur Kräftigung wird die Pomeranze (Citrus aurantium) in der Krankenküche eingesetzt.

KOCHEN UND RELIGION

Kochen und Religion



Michal Scheriau

Das strenge Regime in der Küche

Fasten- und rituelle Gebote

Mit vollem Magen
lässt sich leicht vom Fasten reden.

HL. HIERONYMUS (347–420)



Gewürznelken. *Kolorierter Kupferstich.* *In:* Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band. *Wien (Schrämbl), 1800.* *Sign. 177343-B Alt Mag*

Gegenüber:
Moses empfängt Gottes Weisungen. *Fol. 102r., Detail.* *In:* Schwäbische Historienbibel. *Urach, 1463.* *Codex 28223*

Fastengebote bzw. rituelle Speisetabus prägen vor allem die drei großen monotheistischen Weltreligionen: Judentum, Christentum und Islam – jedoch in unterschiedlicher Intensität. Im Judentum und Christentum gilt die Bibel als verbindliche Richtlinie, wenngleich sich das Judentum bis heute wohl am konsequentesten danach orientiert: Sobald der letzte Ton des Schofar – das archaische Signalinstrument aus dem Horn eines Widders – am Ende des Yom Kippur, des Versöhnungstages, verhallt ist, erhebt sich die ausgehungerte jüdische Gemeinde, um die Garderoben zu stürmen. Man ist lange gesessen und muss sich die Beine vertreten, man hat viel über ernste Dinge nachgedacht, die Gedanken brauchen jetzt Heiterkeit – und die Mägen knurren. Ein zartes Orangen-Nelken-Aroma erfüllt den Raum, denn an der mit Gewürzen gespickten Zitrusfrucht zu riechen, soll die größten Hungerattacken dämpfen. Vierundzwanzig harte Stunden – da die Berechnung mit dem Sonnenuntergang am Vorabend des jeweiligen Tages beginnt und mit dem Aufgehen der ersten drei Sterne endet – des Fastens und des Gebets liegen hinter der jüdischen Gemeinde, und dieses Fasten wird nicht selten auch von jenen praktiziert, die sich sonst kaum oder gar nicht an die rituellen Speisegebote halten.

Seit jeher bringt die Übung des Fastens den Gläubigen seinem Glauben näher. Es ist ein Akt der Buße und der Besinnung, eine Zeit, in der man Körper und Geist der reinigenden Kasteiung unterzieht. Fasten, als Ausdruck von Trauer und Buße praktiziert, ist an vielen Stellen in der Bibel belegt, es unterstreicht die Intensität des Gebets und der Fürbitte und soll sowohl individuell als auch kollektiv durchgeführt werden. Fünf nationale Trauertage, die jeweils an historische Tragödien in der Geschichte des Judentums erinnern, sind im Alten Testament festgehalten: 10. Tewet (Januar), der Tag an dem die Babylonier unter Nebukadnezar die Belagerung Jerusalems aufnahmen; Esther Fasten (März), als die jüdische Königin Esther ihr Volk vor der Vernichtung durch Hamman retten konnte;

der 9. Tammus (Juli), an dem die Babylonier die Mauern der Stadt niederrissen; der 9. Aw (August), Tag des Falls Jerusalems und der Tempel; 2. Tischri (Oktober), Tag der Ermordung des Stadthalters Gedalja, in deren Folge das gesamte Volk vertrieben wurde.

Allerdings gibt es auch ein besonderes Freudenfest, an dem das Fasten und andere Trauertätigkeiten explizit untersagt sind. In der Schrift *Megillat Ta'anit*, der Fastenrolle des Yose ben Halafta (einem bedeutenden Kommentator des 2. Jahrhunderts), die sich in der Österreichischen Nationalbibliothek in einer kostbaren Ausgabe aus dem Jahr 1578 erhalten hat, werden mehrere solcher Freudentage beschrieben. Davon geblieben ist das Lichterfest Chanukka, das alljährlich etwa zur Weihnachtszeit stattfindet und an dem man acht Tage lang des Sieges der Makkabäer über die seleukidische Besatzung Jerusalems im Jahr 165 gedenkt. An diesen Tagen wird gefeiert, nicht getrauert – und der Tisch ist mit besonders reichhaltigen Speisen gedeckt.



Chanukkah-Leuchter.
Silber. Fotografie von Erich Lessing. Wien, Sammlung Max Berger / Imagno

Das Fasten (Gotisch: *fastan* = festhalten, beobachten, bewachen; Althochdeutsch: *fasten* = fest, d. h. an den Geboten der Enthaltsamkeit festhalten) bildet auch im Christentum eine traditionelle Form der religiösen Askese und ist eine Unterart der Kardinalstugend *Temperantia* (Mäßigung). Es meint zwar faktisch den temporären freiwilligen Verzicht auf Nahrung, zielt aber auf ein Nüchternsein, das eine Ausweitung der psychischen und sozialen Kontrolle durch den Fastenden selbst ermöglichen soll. Papst Leo der Große nannte das Fasten einmal Nahrung für die Tugend. Heute wird die deutlich verknappte christliche Fastenzeit mehrheitlich nur mehr als eine Vorbereitung auf religiöse Feste verstanden. Die vierzigtägige Passionszeit entwickelte sich in Anlehnung an das vierzigtägige Fasten Jesu in der Wüste, die Adventszeit bereitet hingegen auf die Geburt des Herrn vor. Auch die rituellen Speisetabus dienten der Abtötung des natürlichen Triebes nach Speise und Trank zum Zwecke sittlicher Vervollkommnung, so die einst offizielle Diktion in den Kirchenlexika.

Jesus selbst erteilte allerdings einem rein äußerlichen weltentsagenden Habitus des (religiös) Fastenden eine klare Absage: *Wenn ihr fastet, sollt ihr nicht sauer dreinsehen wie die Heuchler, denn sie verstellen ihr Gesicht, um sich vor den Leuten zu zeigen mit ihrem Fasten. Wahrlich ich sage euch: Sie haben ihren Lohn schon gehabt. Wenn du aber fastest, so salbe dein Haupt und wasche dein Gesicht, damit du dich nicht vor den Leuten zeigst mit deinem Fasten, sondern vor deinem Vater, der im Verborgenen ist; und dein Vater, der in das Verborgene sieht, wird dir's vergelten.* (Matthäus 6,16–18)

Seit dem Mittelalter ist ohnehin nicht nur die Zahl der verbotenen Speisen radikal gesunken, sondern auch jene der Fasttage: Im Spätmittelalter waren pro Jahr noch allein 150 Tage als Fasttage deklariert! Diese Zahl der Fasttage ist in den Klöstern des Mittelalters noch höher anzusetzen, wenn man davon ausgeht, dass die diesbezüglichen Regeln strenger eingehalten wurden. *Alle Brüder* sollten, so etwa der hl. Franziskus von Assisi in seiner nicht bullierten Regel von 1209/10, *vom Fest Allerheiligen bis Weihnachten und von Epiphanie, als unser Herr Jesus Christus zu fasten begann, bis Ostern* fasten. (In: Hardick/Grau 1991, S. 111)



Hl. Bernhard von Clairvaux.
Steinskulptur im Wiener Heiligenkreuzerhof.
Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006.
Wien, Privatbesitz

Die wohlhabenden Schichten wichen an den Fasttagen auf die kostspieligen Fische und auf Eiergerichte aus, was zum Teil klosterinterne Praxis des Hochmittelalters gewesen sein dürfte. Der hl. Bernhard von Clairvaux verurteilte diese kulinarische Doppelmoral ganz unmissverständlich, wenn er in seiner 1125 verfassten Apologie an den Abt Wilhelm über das Essen ausführt: *Wie sich beim Essen der Schlund mit Speise sättigt, so die Ohren mit eitlen Gesprächen, und während du ihnen deine ganze Aufmerksamkeit widmest, kennst du kein Maß im Essen. Inzwischen aber wird ein Gericht nach dem anderen aufgetragen. Nur der Fleischspeisen enthält man sich. Dafür werden in doppelter Menge gewaltige Fische im Ganzen aufgetischt. Wenn du dich an den ersten gesättigt hast und die zweiten anrührst, wirst du das Gefühl haben, von den Fischen noch gar nicht gekostet zu haben. Alles wird nämlich mit solcher Akkuratesse und Kochkunst zubereitet, daß die ersten Gänge die letzten nicht stören und die Sättigung den Appetit nicht mindert, selbst wenn du schon vier oder fünf Gerichte hinuntergeschlungen hast.* (In: Winkler 1992, Bd. 2, S. 179)

Verschärft wurden diese kirchlichen Speiseeinschränkungen noch zusätzlich durch das ebenfalls von der Kirche verhängte Laktizienverbot, das auch den Genuss von Nahrungsmitteln untersagte, die tierische Fette enthielten oder aus Milch gewonnen wurden, wie Butter und Käse. Um den Speisezettel während dieser einst entsagungsreichen kirchlichen Fastenperiode etwas abwechslungsreicher zu gestalten, wandten sich die Kochbuchautoren bis herauf ins späte 19. Jahrhundert mit viel Phantasie der fleischlosen Fastenküche zu. Nicht nur am bereits Ende des 15. Jahrhunderts ins Wanken gekommenen (und zugegebenermaßen schwer einhaltbaren) Laktizienverbot lässt sich die Kunst des Dispensierens (besser

An einem Abstinentz-oder Fasttag.

An einem Freytag, Sambstag oder andern Fasttag, kan man gar leichtlich eine Seel aus den Fegfeuer erlösen, wann man nur mit guter Meynung den Abstinentz- oder Fasttag hält, und den Verdienst dessen für eine Seel GOtt aufopffert, wie folgt:

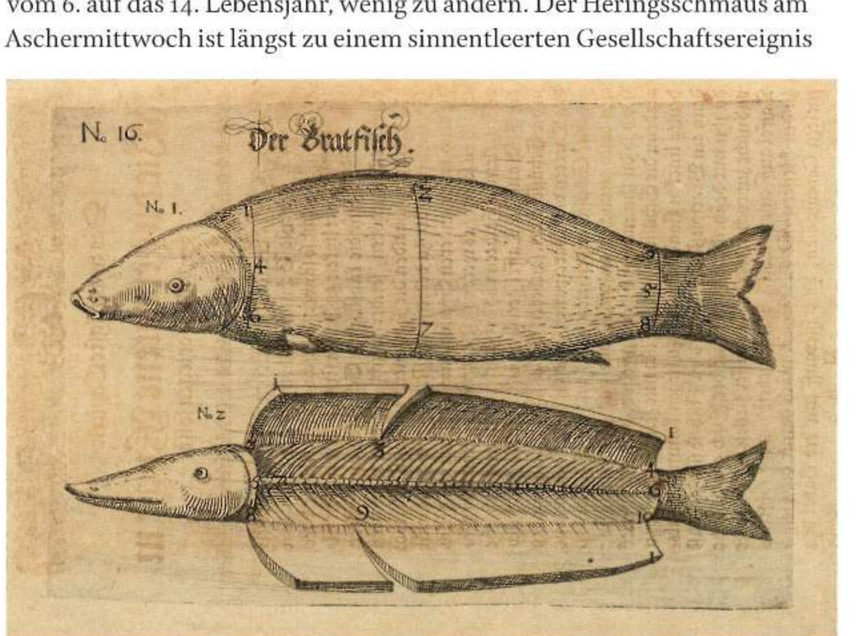
LIebster JEsu! dir zu Lieb und zu Ehren und aus Gehorsam gegen dir und deiner Kirchen, will ich diesen heutigen Fasttag (Abstinentztag) halten, und mich des Fleischessens und Uberfluß der Speisen entschlagen. Ich vereinige mein heutiges Fasten, Abbruch und Gehorsam mit allen deinen und deiner Heiligen Fasten, Abbruch und Gehorsam, und wünsche von Hertzen, daß ich hiemit deinen Vatter solchen Dienst und Ehre könte leisten, als du und deine Heilige ihm habt geleistet.

An einem Abstinenz- oder Fasttag.
In: Gebetbuch (Fragment).
Mitte 18. Jahrhundert.
Lasberg, Sammlung Punkenhof
◀ Die in der Alltagssprache oft durcheinander gebrachten Begriffe Fasten und Abstinenz meinen zwei verschiedene Aspekte: Unter Fasten versteht man traditionellerweise den Abbruch von Speise und Trank; Abstinenz meint hingegen die Entsagung von Fleischspeisen, wie dies auch die Andachtsliteratur einfordert.

gesagt: die Meisterschaft des Feilschens mit der kirchlichen Obrigkeit) ablesen, die allmählich zu einer generellen Reduktion der kirchlichen Fasttage und Speisenverbote führen sollte. Mit dem Verweis, dass man auf Butter und Schmalz im süddeutschen Raum einfach nicht verzichten könne, da es hier ja keine Pflanzenöle von Ölbäumen gäbe, suchte man um Ausnahmen und Begünstigungen an, die seitens der Kirche mittels *Butterbriefe* ursprünglich nur temporär erteilt wurden. Beständiger erwies sich von diesen zahlreichen Fasttagen die vierzigtägige Fastenzeit vor Ostern, während das Fronfasten an Mittwochen, Freitagen und Samstagen zu Beginn der Jahreszeiten (den *Quatembertagen*) sowie das Vigilfasten an den Vortagen von Kirchenfesten vielfach bereits in Vergessenheit geraten sind.

Die in der Alltagssprache oft durcheinander gebrachten Begriffe Fasten und Abstinenz meinen zwei verschiedene Aspekte: Unter Fasten versteht man traditionellerweise den Abbruch von Speise und Trank. Die deutsche Bischofskonferenz hat 1986 in ihrer Bußordnung festgelegt, dass an Fasttagen eine einmalige Sättigung und gegebenenfalls zwei kleine Stärkungen erlaubt sein sollen, verpflichtend für alle Katholiken vom 21. bis zum 60. Lebensjahr, entpflichtend bei Körperschwäche, Armut oder Schwerarbeit (vgl. Bilgri 2002, S. 120f.). Die Kirche kennt heute nur mehr zwei Fasttage: Aschermittwoch und Karfreitag. Abstinenz bedeutet hingegen Enthaltung von Fleischspeisen, aber nicht von Eiern, Milchprodukten und tierischen Fetten. Das Fasten- und Abstinenzgebot wird in einer zunehmend profanierten Gesellschaft kaum mehr als verbindliche Norm angesehen. An diesem Umstand vermochten kirchliche Zugeständnisse, wie die mit der apostolischen Konstitution *Paenitemini* 1966 beschlossene Anhebung der Abstinenzpflicht vom 6. auf das 14. Lebensjahr, wenig zu ändern. Der Heringsschmaus am Aschermittwoch ist längst zu einem sinnentleerten Gesellschaftsereignis

Motiv einer Hostienzange.
Stadtmuseum Wels
Die vierzigtägige Fastenzeit vor Ostern soll auf das Leiden, Sterben und die Auferstehung Jesu vorbereiten; das Osterlamm markiert das Osterfest und damit das Ende des Fastens.



Wie du gebratene Fische in der Schüssel vorlegen sol(l)st. *Kupferstich.*
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*
Fische galten seit jeher als klassisches Fastengericht, waren jedoch lange Zeit nur oberen Schichten vorbehalten, die sich auch andere Köstlichkeiten wie Krebse oder Muscheln während der kirchlich verordneten Bußzeiten schmecken ließen.

verkommen. Die Kirche erkannte diese Inflationierung der traditionellen Fastengebote und übertrug daher verstärkt den Abstinenz-Gedanken auf andere vermeintliche Unentbehrlichkeiten des Alltags – etwa auf Alkohol, Nikotin oder Fernsehen – und fragt, so Edgar Harvolk (vgl. Zischka 1994, S. 585), beim Fasten längst nicht mehr nur nach dem worauf, sondern auch nach dem wofür.

Fasten bildet auch im Islam eine wichtige Konstante im religiösen Leben, wie dies der Koran bereits in seiner 2. Sure (*Die Kuh / Al-Baqarah*) betont: *O die ihr glaubt! Fasten ist euch vorgeschrieben, wie es denen vor euch vorgeschrieben war, auf dass ihr euch schützet. – Eine bestimmte Anzahl von Tagen. Wer von euch aber krank oder auf Reisen ist, (der faste) an ebenso vielen anderen Tagen; und für jene, die es schwerlich bestehen würden, ist eine Ablösung: Speisung eines Armen. Und wer mit freiwilligem Gehorsam ein gutes Werk vollbringt, das ist noch besser für ihn. Und Fasten ist gut für euch, wenn ihr es begreift. Der Monat Ramadan ist der, in welchem der Koran herabgesandt ward: eine Weisung für die Menschheit, deutliche Beweise der Führung und (göttliche) Zeichen. Wer also da ist von euch in diesem Monat, der möge ihn durchfasten; ebenso viele andere Tage aber, wer krank oder auf Reisen ist. Allah wünscht euch erleichtert und wünscht euch nicht beschwert, und dass ihr die Zahl (der Tage) erfüllen und Allah preisen möchtet dafür, dass Er euch richtig geführt hat, und dass ihr dankbar sein möchtet.*

Die Fastenzeit der Muslime, der Ramadan, beginnt jeweils am 16. Oktober und ist nach dem Monat benannt, in dem das Tagesfasten praktiziert wird. Auch hier gilt diese besondere Zeit des Jahres als Grundpfeiler der Religion, denn in diesem Monat soll Mohammed der Koran offenbart worden sein. Man fastet täglich von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang und meidet auch alle anderen physischen Genüsse. Gegessen und gefeiert wird nachts, man besucht Verwandte und pflegt gesellschaftliche Kontakte; in den Straßen wird musiziert und getanzt. Die letzten zehn Tage des Ramadan sind die bedeutendsten, da der Überlieferung nach in dieser Periode die Übergabe des Koran stattgefunden haben soll, an diesen Tagen wird besonders inbrünstig gebetet. Den Abschluss bildet ein großes Fest, das in islamischen Ländern mit einem offiziellen Feiertag begangen wird. Zum Fastenbrechen gibt es überregionale traditionelle Speisen, wie *Harira* (die nahrhafte Fastensuppe aus Lamm, Rind, Kichererbsen, Gemüse, Kräutern und Gewürzen) oder *Merfoussa* (eine üppige, an Marzipan erinnernde Masse aus Datteln, Öl und Gewürzen). Man gedenkt aller Armen und Bedürftigen und verteilt Almosen, denn nur so ist das Ramadanfasten vollgültig. Auch hier steht Fasten für Trauer und Leid, das wohl andere erlitten haben mögen, das aber durch Enthaltsamkeit immer wieder aufs Neue vergegenwärtigt wird. Darüber hinaus prägen bestimmte Speisevorschriften die islamische Küche: verboten sind Wein, Schwein und Blut, Hund, Esel, Maultier und Kadaver. Alle Ausscheidungen sind unrein, die entsprechenden Körperteile werden mit der linken Hand berührt, die daher ebenfalls unrein ist und niemals zum Essen benützt wird.

Weit mehr jedoch als im Islam prägen sehr bestimmte Speisevorschriften den Alltag im Judentum. Während das Fastengebot bestimmte

Trauertage und das Fastenverbot bestimmte Freudentage kennzeichnet, ist das jüdische Leben all die übrigen Tage im Jahr durch präzise Regeln und Angaben gestaltet. Die fromme Hausfrau muss alle Lebensmittel mit besonderer Umsicht auswählen und verarbeiten – beim Einkauf von Fleisch genügt es nicht, sich auf die erlaubten Sorten zu beschränken, man muss beim koscheren Fleischhauer kaufen, der die Tiere rituell geschlachtet und geschächtet hat.

Ganz anders verhält es sich mit der Küche für den täglichen Gebrauch. Hier kam es über die Jahrhunderte hinweg zu einem regen Austausch und zu einer bunten Verquickung mit allen Küchen dieser Welt, stets jedoch unter Berücksichtigung der Speisegesetze. Aber nicht nur geographische Veränderungen hinterließen ihre Spuren, sondern auch der Wandel des allgemeinen Lebensrhythmus. In den letzten Jahrzehnten ist daher eine moderne jüdische Küche entstanden. *Kosher Style* nennt sich der Trend und nimmt Rücksicht auf die beschränkten Möglichkeiten, koschere Lebensmittel zu bekommen und gleichzeitig eine moderne schnelle Fusionsküche zu genießen. *Kosher Style* befriedigt das Bedürfnis nach gesunder, qualitätsbewusster Ernährung – und die strikte Trennung der Lebensmittel ist, modern interpretiert, nichts anderes als die viel gepriesene Trennkost.

Die Augsburgische Konfession erklärte: *Gott will, dass wir allezeit mäßig und nüchtern leben; wie die Erfahrung gibt, helfen dazu nicht viele bestimmte Fasttage.* Vor diesem Hintergrund wird verständlich, warum die meisten Reformatoren der katholischen Fastenpraxis, die sich von Rom ausgehend im 7. Jahrhundert durchzusetzen begann, ablehnend gegenüberstanden. Luther beobachtete sie hingegen länger und bezeichnete den Fleischverzehr als *kleines Narrenwerk* und als *liederliche Dinge, an denen nichts liege.* (Wiswe 1970, S. 87) In seiner im Druck erschienenen Predigt zum Karfreitag klingt die Kritik an der bestehenden Fastenpraxis deutlich an: *Es ist bald geschehen, daß du eine Kappe anziehst, viel fastest, singst, solches ist alles noch wohl zu tun: aber Vergebung der Sünden bekommen, da gehört weit mehr und größeres dazu, denn deine eigenen Werke; Gott wird dein Fasten, Wachen, Beten wegen langsam erhören; sondern also heißt es, wie Jesaja sagt: um unsere Missetat willen ist er verwundet, und um unsere Sünden willen zerschlagen. Er hat unser aller Krankheit getragen. Nun müssen ja die Katholiken selbst bekennen, daß des Herrn Christi Leiden und Sterben etwas anderes ist, denn mein Gebet, meine guten Werke, meine Marter, mein Almosen geben, mein Fasten.*

Martin Luther: Ain volkomne unnd Gründtliche undtericht wie man sich gegen Jederman der Ergernus halben hallten soll und sonderlich in fasten unnd fleyschessen.
Wittenberg, 1524.
Sign. 46. F. 47

Die vorösterliche Fastenzeit, die in der evangelischen Diktion auch Passionszeit genannt wird, dauert 40 Tage und erinnert sowohl an das Fasten Jesu wie an die Fastenzeiten, die Mose und Elias befolgten. Wer die Zahl der Fastentage zwischen Aschermittwoch und Ostern genau mitzählt, wird hingegen auf eine größere Zahl von Fasttagen kommen – nicht miteingerechnet sind die Sonntage, an denen stets der Auferstehung gedacht wird.



Martin Luther.
Kupferstich von Lucas Cranach, 1520.
Wien, Grafische Sammlung Albertina / Imagno

Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Johannes Rasch: Fasten Lob.
München (Adam Berg), 1588.
Sign. 19. F. 62



Fasten Lob.
Guete nütze verständli-
che Catholische erinderungen / ainfeltiger
Bericht / und notwendiger vnterricht von der viertzig tag-
fasten / auch von allen andern allgemainen altgebotten
ordenlichen Fasttägen des gantzen jars / für den
unfastsamen pöfel und wider der se-
ctischen abred / ge-
stelt /

Durch
IOANN. RASCH.

Hüte dich vor denen die fleisch auffsetzen /
vor den stätz fleischfressern. Prouerb. 23.

Gedruckt zu München / bey Adam Berg.
Anno. M.D.LXXXVIII.

Das in Reime gegossene Lob des Fastens des Johannes Rasch ist Abt Quirin II. vom bayerischen Benediktinerkloster Tegernsee gewidmet. Rasch setzt sich mit den biblischen Wurzeln des Fastens auseinander und betont den Wert des Fastens. Wer sich an das Fasten nicht halte, lebe nur für seinen *Bauchgott*, so Rasch: *Do Jesus ward getaufft / betracht / wie er fastt viertzigh tag und nacht / in ainer wueste er da ward / damit versuecht von s'teuffals art. / Also ist Christus gleich ein end / All der exempel / die hie stehnd / Er ist die warheit und der weg / Was er von fasten lehrt / des pfleg / Betracht sein wort / und folg im fein / Wer seines nams ein Christ will sein / die fasten er mit nicht auffghebt / das jeder seines bauchgotts lebt, / wan alles rain ist, und gar nichts / verboten, / warumb dan beschicht's / das nit allzeit jedlichen tag / alles z' essen / erlaubt sein mag / wie uns bethörn die ketzer nun* ... (In: *Niniviter Klag. Von der Fastnacht / Aschermittwoch / und vierzigtägigen Fasten / wie wier nach dem exempel der Niniviter bueß thuen sollen. Welche reimen vorhin zu Tegernsee gedruckt worden.*)

Der mit einem Zitat aus dem Buch der Sprüche (23) übertitelte Titelholzschnitt, *Hüte dich vor denen die fleisch auffsetzen / vor den stätz fleischfressern*, versammelt jenes Nahrungsmittelrepertoire, das während der Fasttage die Mahlzeit bestimmte: Fisch, Gemüse, Obst und Brot. Mit den ebenfalls dargestellten hölzernen Fässern wie auch den Krügen dürften Milch und Milchprodukte wie Butter und Schmalz gemeint sein, deren Genuss während der Fasttage erst am Ende des Mittelalters von der Kirche erlaubt wurde.

Franziska Stocklin: Neue Wiener Kochschule für Frauenzimmer, die sich nach dem herrschenden Geschmack mit ökonomischer Beflissenheit zu Köchinnen zu bilden Willens sind.
Linz–Wien (Linzische Buchhandlung), 1798.
Sign. 551594-A. Alt Mag

Einmal mehr erscheinen uns die hier auf mehr als 23 Seiten vorgestellten Fastenspeisen (ab S. 131) als Ausdruck einer lediglich alternativen lukullischen Opulenz, die sich in Köstlichkeiten wie *Karpf auf wälsche Art* und auf *Böhmische Art, Lachs mit Austern, Lachsforelle, Schildkröten in Schalen und in der Frikaße, Krebsen in Wein gesotten* oder *gefüllten Schnecken* manifestiert. Leicht augenzwinkernd präsentiert Franziska Stocklin auch eine

Ketzersuppe (S. 19): Nimm ein gut geschoptes junges Huhn, und nachdem du es gereiniget, fülle es mit Reis und klein geschnittenen, gut gereiniget, und abgebrennten Maurachen, und lasse es in einer guten Rindsuppe sieden. Indessen bereite dir so viel Suppen, als du brauchst, nimm ein par Löffel voll Milchraum, und zwey Eyerdötter, schlag sie mitsamm ab, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, lege das Huhn in die Schüssel, seige ihre Suppe ab, nimm von der zubereiteten dazu, gieße sie mit dem Milchraum, und Eyerdöttern ab, dann salze und würze sie nach Erforderniß, und richte sie über das Huhn. Diese Suppe ist gut, und schadet keinem Religionsverwandten.

Im kulinarischen Register finden sich auch die berühmte klare *Oliosuppe* (S. 17), die aus Spanien nach Wien importiert und wahrscheinlich in der Hofküche von Kaiser Karl VI. erstmals zubereitet wurde, oder lukullische Spielereien wie das *Harlekin Hühnl* (S. 73). Das Kochbuch erweist dem Erscheinungsort Linz kulinarische Referenz, indem es gleich mit mehreren Rezepten für eine Linzertorte aufwartet: Linzertorte mit

Mandeln, eine Variante mit Gewürzen, *eine andere gute Linzer-Torte* sowie eine *ordinäre Linzer Torte* (S. 245f.). Unter den Mehlspeisen finden sich auch *Böhmische Golatschen* (S. 192).

Franziska Probstin: Praktisches Urfahr Linzer Kochbuch in 17 Abtheilungen. *Linz (J. C. Quandt), 1837.* *Sign. 302508-B Alt*

Franziska Probstin, laut Vorwort Köchin und Wirtschafterin, *die durch 40 Jahre in großen, angesehenen Diensten stand,* berücksichtigt in ihrem umfangreichen Rezeptkompendium auch die Fastengebote, denen sie unter anderem mit dem Kapitel Fastensuppen (ab S. 22) angemessen zu begegnen sucht. Als eine besonders einfache Fastensuppe stellt sich beispielsweise ihr Rezept für eine Mandelsuppe hinsichtlich Zutaten und Machart dar:

Mandelsuppe (S. 26): Bereite klein gestoßene Mandeln, gib selbe in eine siedende Milch und lasse es sieden, gib sodann ein wenig Zucker daran und lasse ihn zergehen, dann richte es über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Wer auf süße, fleischlose Gerichte ausweichen wollte, war bei dieser wohl Mühlviertler Köchin (Hinweis: Urfahr) ebenfalls gut aufgehoben, wie etwa die Rezepte im XIII. Kapitel von den verschiedenen Germspeisen wie *Augsburger Gugel hopf* (S. 251), *Fasttag-Knödeln* (S. 248), *Kloster-Krapfen* (S. 256) oder *Bayerische Nudeln* (S. 260) beweisen. Dies gilt auch für die im XIV. Abschnitt referierten *verschiedenen Mehlspeisen aus Schmalz gebacken*: die *Karthäuser-Spalten* (S. 277), die *Zwetschken-Pofösen* oder die aus Lokalpatriotismus natürlich mit aufgenommenen zwei Linzertortenrezepte (diese jedoch im XV. Kapitel).

Rabbi Yose ben Halaphta (97–ca. 160), bedeutender Talmudkommentator des zweiten nachchristlichen Jahrhunderts, war einer der sieben Schüler des Rabbi Akiba und floh nach dessen Ermordung durch die Römer nach Babylonien. Als seine wichtigsten Schriften gelten *Seder Olam Raba*, die große Weltchronik, und als Ergänzung *Seder Olam Zuta*, die kleine Weltchronik, welche die Geschichte der Israeliten umfasst. *Megillat Ta'anit*, eine Fastenrolle, stellt insofern ein Paradoxon dar, als ihr Inhalt das Fasten explizit untersagt. Sie enthält eine Liste von etwa 35 Tagen, an denen Fasten verboten war. Von Gott geheiligt, waren diese Tage Daten militärischer Siege und Todestage großer Tyrannen wie Antiochus Epiphanes, Alexander Jannai und Herodes. Sie erinnern an große Momente in der Geschichte des Judentums, wie die Errichtung der neuen Mauern um Jerusalem unter Nehemia und die Zerstörung des samaritanischen Tempels unter Johannes Hyrkan.

Die Schrift umfasst einen Zeitraum von ca. 600 Jahren: von der Mitte des 5. vorchristlichen Jahrhunderts bis zur Mitte des 2. nachchristlichen Jahrhunderts. Von zahlreichen Jubeltagen sind allerdings im Lauf der Zeit nur wenige geblieben. Im 3. und 4. Jahrhundert hatte das Rabbinat seine politische Strategie geändert und mehr Trauertage eingeführt, um das zugefügte Leid zu vergegenwärtigen, sich der Obrigkeit nicht zu widersetzen und nicht mehr über die Ankunft des Messias zu spekulieren (Babylonischer Talmud, Ketubot 111a). Als fastenfrei ist das Lichterfest Chanukka geblieben (Babylonischer Talmud, Rosh Hashanah 18b).

Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Yose ben Halaphta: Seder 'olam raba' (Das grosse Chronikon, in Verbindung mit Seder òlam zuta', dem kleinen Chronikon), der Megillat Ta'anit und dem Sfer Hakabbala (Dem Buch der Fasten und dem der Kabbala).
Basel (Ambrosius Froben), 1578.
Sign. 20. L. 41



סדר עולם רבא
וסדר עולם זוטא
ומגילת תענית
וספר הקבלה
להראבד
זל:
נדפס בעיר בסיליאה הגדולה
במצות השר
אמברוסיאו פרוביניאו
ובביתו שנת בשלח לפק בסד:

am Vorabende jedes Festtages:

בָּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵנוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ
לְהַדְלִיק נֵר שֶׁל־יוֹם טוֹב

Ferner legt sie auf das Gedeck des Gatten oder des Hausherrn zwei weiße Brote, Barches genannt, welche sie, womöglich, selbst bereits am Vormittag des Freitags oder des Rüsttages eines Festtages gemacht und von denen sie Chalah (חלה) d. i. ein Opferstück genommen und unter dem Segensspruche:

בָּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵנוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ
לְהַפְרִישׁ חַלָּה

ins Feuer geworfen hat. Auch stellt sie vor das Gedeck des Gatten oder Hausherrn ein Fläschchen mit Wein und einen Pokal oder ein Weinglas. Am Vorabende des Versöhnungstages, wo bereits vor dem Gange in die Synagoge das Abendessen eingenommen wird, unterbleibt die Beistellung des Weines.

... am Vorabende jedes Festtages.
In: Marie Kauders: Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche, sowie der Osterküche. 4. Auflage.
Prag – Breslau (Jacob B. Brandeis), 1903.
Sign. 426446-B.

Das seit 1886 in vierter Auflage erschienene Kochbuch der Marie Kauders enthält neben tausend Rezepten der jüdischen Küche aus der Donaumonarchie sowie aus ganz Europa auch detaillierte Anleitungen und Erklärungen zur Einrichtung und Führung eines jüdischen Haushalts. Die Gestaltung des Freitagabends mit allen Segenssprüchen und Aufgaben, die der Hausfrau zufallen, wird genauso beschrieben wie die aufwendige Vorbereitung des gesamten Haushalts auf das Pessach-Fest. Speise- und Reinigungsvorschriften (Observanzen) finden neben einem Küchenkalender Platz, der das Planen erleichtern soll. Bei den Observanzen ist im Prinzip das Einhalten der Regeln für die koschere Küche gemeint. *Koscher* bedeutet *rein* bzw. *zum Verzehr geeignet* und wird nicht nur für Speisen und Getränke gefordert, sondern auch für das Essgeschirr selbst. Diese jüdischen Speisegesetze (*Kaschruth*), die auf rituelle Gebote des Alten Testaments zurückgeführt werden, beschränken sich im Grunde auf drei Regeln:

1) Trenne Fleisch und Milch, deren Produkte und die entsprechenden Küchengeräte sowie Geschirr und Besteck. Dadurch muss die Zubereitung von Fleisch- und Milchspeisen in der koscheren Küche stets in getrennten Töpfen erfolgen. Küchenzubehör aus Metall, Glas, Plastik oder in glasiertem Zustand, das bei Nichtjuden gekauft wurde, muss in einer *Mikwe* (einem rituellen Bad), das die halachischen Erfordernisse erfüllt, eingetaucht werden. Pfannen, Töpfe oder Geschirr, welche eine verbotene Substanz absorbieren, können erst wieder von einem Experten durch ein besonderes Verfahren koscher gemacht werden.

2) Verarbeite nur Fleisch von Widerkäuern mit gespaltenen Klauen. Durch dieses Gebot scheiden Schwein, Kaninchen bzw. Hasen und Wildgeflügel als Zutaten der jüdischen Küche generell aus. Als Tötungsart ist das Schächten vorgeschrieben: das Schlachten mit einer scharfen Klinge. Danach muss das Tier ausbluten und das Fleisch von Blutbahnen und unerlaubten Adern und Fetten gesäubert und mit Wasser und Salz koscher

gemacht werden. Wegen des Labs aus Kälbermägen dürfen die meisten Weich- und Schnittkäse nicht verzehrt werden, ebenso Produkte mit Gelatine aus Tierknochen. Verboten ist, mit Verweis auf die sieben Gebote der Söhne Noahs, auch der Genuss eines Tieres oder Geflügels, das ohne vorheriges Schlachten lebendig aus dem Leben gerissen wurde. Das Verbot gilt ebenfalls für den *Chelev* (festes, dichtes Fett) und das Blut von Schlachttieren, das in der Torah mehrfach festgeschrieben ist. Einzelne Innereien werden erst durch die Zubereitung *gekoschert*: Leber muss der Länge und Breite nach aufgeschnitten werden und wird durch das Braten koscher, auch das Herz muss der Länge und Breite nach aufgeschnitten werden.
3) Von den im Wasser lebenden Tieren koche nur jene, die folgende drei Merkmale aufweisen: Schuppen, Kiemen und Flossen. Damit fehlen in der koscheren Küche seit jeher Krabben, Krebse, Aale und Muscheln. Aus Gesundheitsgründen sollten Fleisch und Fisch nicht zusammen gegessen werden, wobei meist das Geschirr dazwischen gespült, Hände und Mund gewaschen werden. Da Insekten, Reptilien und Würmer nicht koscher sind, müssen Früchte und Gemüse vor dem Essen auf Würmer und andere Insekten untersucht werden. Vom jüdischen Speisezettel scheiden auch Eier von nicht koscheren Vögeln aus, weiters Eier aus Eierbatterien, wo sich Hähne und Hennen befinden, da so das im Ei bemerkte Blut auch bereits von einem im Werden begriffenen Kücken sein könnte.

Zu den bekanntesten jüdischen Speisen zählen beispielsweise *Gefillter Fisch*, *Bagels*, die ursprünglich ebenfalls aus der jüdischen Küche kamen, sowie das ungesäuerte Brot: *Mazza* oder *matze* (Mehrzahl: *Mazzot*). Kauders wählt in ihrem Kochbuch Mazze zum Ausgangspunkt einiger Rezepte:

Überschlagene Mazze (Nr. 998): Mazzen werden in zerquirlten Eiern gewälzt, auf beiden Seiten gelbbraun in der Pfanne gebacken und wenn sie noch heiß sind, mit Zucker und Zimt bestreut. Man kann dasselbe nochmals wiederholen.

Dieses Prager Kochbuch bietet neben den kulinarischen Judaica aber auch eine Reihe von bekannten wie skurrilen Rezepten der alten Donaumonarchie und spiegelt so das liberale Klima im Prag der Jahrhundertwende wider.



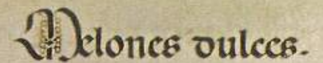
Krebse, die in allen alten Kochbüchern zu finden sind. *Kolorierte Federzeichnung.*
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445
¶ *Krebse: in der jüdischen Küche ein Tabu, in der christlichen Fastenküche einst eine schmackhafte Alternative zu Fisch, heute eine exquisite und kostspielige Tafelfreude.*

Gegenüber:
Melones dulces. Wassermelone.
Deckfarbenminiatur. Fol. 21r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
¶ *Melonen zählen zwar zu den Kürbisgewächsen, werden aber im Unterschied zu anderen Vertretern dieser Familie als Obst verwendet.*

Moshe Ben-Gideon: Alles koscher. Geschichten von vergessenen Genüssen.
Stuttgart u. a. (Verlag Hirzel), 1999.
Sign. 1540758-B. Neu Mag

Dieses internationale Kochbuch gliedert die Rezepte von Nordeuropa bis in die Karibik geographisch und stellt jedem neuen Kapitel eine entsprechende Anekdote voran – eine Methode, die ganz der jüdischen Erzähltradition entspricht, große Wahrheiten mit einem Schmunzeln zu servieren. Neben allgemeinen Erklärungen zu den *Kaschruth*-Regeln gibt es ein Glossar und eine umfangreiche Liste von koscheren Lebensmitteln, die heute in jedem Supermarkt zu finden sind. Wie der Autor selbst berichtet, ist die Idee zu diesem Buch anlässlich eines Essens entstanden, das er für einen *Spiegel*-Reporter gegeben hat. Der passionierte Koch hat seine umfangreiche Rezeptsammlung den Regeln angepasst und einen ihm bekannten Karikaturisten, Michael Bissmann, gewinnen können, das Buch zu illustrieren. Zusammen mit den Anekdoten entstand ein Lesebuch mit

21. xvi


Melones dulces.

Melones dulces. Cplo. frid. in 2. humida in 3. Electo. samara candi et maturi bone sbe co-
loris et odoris. Iuuamentum frangit lapide et mundificat cutim. Nocumentum prouocat fluxum
ventris. Remoto nocumenti. cu. syr. acetoso. Quid gnant sanguine moicum. Conueniunt flec.
et colicis. etati. seili. iuuenili. autumpno et fine estatis et regionibus tepatis.

Kochrezepten, das tiefe Einblicke in die jüdische Lebensweise gewährt. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten: *Alles koscher* wurde mit der Silbermedaille der Gastronomischen Deutschen Akademie sowie von Eurotoques ausgezeichnet, der Initiative für gesunde Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln, an der zahlreiche europäische Spitzenköche beteiligt sind.

Die besonderen klimatischen Bedingungen prägen seit jeher die Küche im arabischen Raum. Die Viehherden, mit denen die Nomaden früher durch die Wüste zogen, dienten als Lasttiere und Hauptnahrungslieferant. Neben Fleisch und Gewürzen ergänzten getrocknetes Obst und Hülsenfrüchte den Speiseplan, der sich allerdings änderte, nachdem die Araber auch fruchtbare Landstriche an Euphrat und Tigris eroberten. Geflügel hielt nun genauso in der arabischen Küche Einzug wie etwa frisches Obst und Gemüse. Besonders beliebt in der arabischen Küche sind die Auberginen, das *Fleisch des armen Mannes*. Der leicht verderbliche Fisch konnte sich hingegen nur in Küstengebieten durchsetzen. Von den Datteln als *Brot der Wüste* vermochten sich die Nomaden oft wochenlang ernähren. In den Oasen gedeihen auch Trauben, Melonen, Zitrusfrüchte und Granatäpfel. Getrocknete Hülsenfrüchte bilden vielfach die Basis für orientalische Nationalgerichte wie *Ful*, ein ägyptischer Eintopf aus Fleisch und dicken Bohnen. Aus den Kichererbsen werden wiederum die auch hierzulande angebotenen Falaffel hergestellt. Weizen bildet die Grundlage für *Kuskus*, das in den maghrebinischen Staaten wie Marokko, Tunesien und Algerien als Nationalspeise gereicht wird. Vom Angebot des überaus süßen und schwer empfundenen arabischen Naschwerks sind abschließend das vor allem aus Nüssen und Honig gefertigte *Baklawa* und *Machmunia*, eine süße Griesspeise, zu nennen. Die Hauptmahlzeit im arabischen Raum wird sehr spät am Abend eingenommen. Man versammelt sich zum Essen um ein meist niedriges Esstischchen auf Kissen oder Teppichen am Boden und wartet, bis der Hausherr mit den Worten *Bismillah* (Im Namen Gottes) das Mahl eröffnet hat.

David Waines: Fi-matbah al-halifa. Al-'asr ad-dahabi li'l-ma'ida al-'arabija (In der Küche der Kalifen. Die goldene Zeit der arabischen Küche).
London (Rijad ar-Raijis), 1989.
Sign. 1329970-C. Neu Mag

GUTE LEBENSMITTEL, GUTE KÜCHE

Gute Lebensmittel, gute Küche



Fleisches Lust

Von allerlei Fleisch und sonstigen tierischen Zutaten

Woher soll ich Fleisch nehmen,
um es all diesem Volk zu geben.
Sie weinen vor mir und sprechen:
Gib uns Fleisch zu essen.
4. Mose 11,13



Carnes caprarum et proprie edorum.
Deckfarbenminiatur. Fol. 73r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
¢ Die Illustration zeigt einen Fleischer, der hängende Böcke ausweidet, während vorne links ein Kunde mit Diener erscheint; rechts ist eine säugende Ziege zu sehen.

Gegenüber:
Schweineherde mit Schweinehirten.
Kupferstich.
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band.
Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751.
Sign. *44.08

Vegetarier und Fleischesser – bis heute behaupten sich in beiden Lagern Fundamentalisten, die sich von Zeit zu Zeit mit Wortspenden ins Tagesgeschehen einklinken und uns das eine Mal erklären, dass Fleischhunger spezifisch männlich sei, ein andermal, dass die modern e Fleischproduktion mit ihrer Massentierzucht – ihren Batteriegehegen, den vollautomatischen Riesenställen mit gefängniszellenähnlichen Schnellmastboxen – auf Dauer die Menschenwürde in Zweifel zieht.

Ein solcher Disput war der Antike noch fremd, vielmehr bestimmten atavistisch-kultische Vorstellungen den Umgang mit Tieren. So finden wir in allen alten Kulturen wie auch bei den Naturvölkern einen unmittelbaren Zusammenhang zwischen Fleischgenuss, kriegerischer Männlichkeit und hierarchischer Machtposition. Karl der Große mutmaßte zum Beispiel über seinen unmittelbaren Tischgenossen, der alle Bratenknochen aufs säuberlichste abnagte und sogar größere Knochen zerbrach, um an das Mark zu gelangen, dass es sich bei ihm ganz bestimmt um einen heldenhaften Krieger handeln müsse (vgl. Paterno 1994, S. 147). Das beste Stück Fleisch wurde stets dem stärksten Krieger, den kirchlichen und weltlichen Herrschern und letztlich den Göttern zugeteilt. Seit damals waren Schlachttiere bestimmten Göttern geweiht und in der Folge auch der Verzehr von Fleisch an Götteropfer gebunden – gleichsam um den Göttern zu versichern, dass der Opfernde keine Schuld am Tod des Tieres trage. Geopfert wurden allerdings nur Teile des Fleisches, die zum menschlichen Verzehr nicht geeignet oder aus sonstigen Gründen nicht geschätzt wurden.

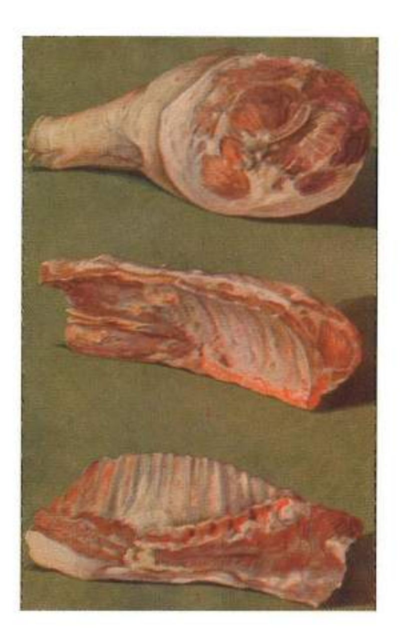
Aus den Eingeweiden von Tieren zu lesen, wie wir dies bei Griechen und abgeschwächt bei den Römern der Antike beobachten können, entspringt im Grunde noch dieser Opferkultvorstellung. Bestimmte Fleischsorten sollten jedoch bald auf kultische Ablehnung einzelner Religionen stoßen: Im 3. Buch Mose des Alten Testaments wurde den Juden der Verzicht auf Schweine- und Kamelfleisch nahe gelegt; der Islam

schloss sich dem generellen Verbot von Schweinefleisch an. Im Christentum wurde ein generelles Fleischverbot nur für gewisse Zeiten festgelegt. Hier galt lange Zeit der Genuss von Pferdefleisch als Tabu, was im germanischen Kulturraum damit erklärt wird, dass diesen Tieren eine göttliche Aura beigemessen wurde und sie folglich nie als Tierdämonen, sondern als Verkörperungen des Lichtes und der Unschuld galten und daher als heidnische Opferspeise dienten, die von den germanischen Völkern auch gegessen wurde.

Der römische Ethnograph Tacitus berichtet in seinem 98 n. Chr. publizierten Bericht *De origine et situ Germanorum* (*Germania*) von heiligen weißen Pferden, die in heiligen Eichenhainen gehalten wurden und den Priestern als Orakel dienten (sie beobachteten nicht nur ihr Wiehern und Schnauben, sondern untersuchten auch deren Kot, um daraus die Zukunft zu lesen). Um im Zuge der umfassenden Christianisierung den Nerv der alten germanischen Riten zu treffen, wurde seitens der Kirche der Genuss von Pferdefleisch gänzlich untersagt. Weniger dramatisch liest sich hingegen die Begründung Hildegards von Bingen für die bereits im Mittelalter empfohlene Ablehnung von Eselsfleisch: Das Tier rieche nämlich nach Dummheit und eigne sich daher nicht als Speise für Menschen.

Ursprünglich stellte auch das Blut in den drei monotheistischen Religionen ein Speisetabu dar, wobei die altjüdischen Speisevorschriften auf christliche Gewohnheiten einwirkten und für ein Blutverbot sorgten: Bischof Thetmar von Merseburg († 1018) beklagte nämlich noch im Frühmittelalter, dass viele Arme im Verspeisen von Blut keine Sünde sähen und daher nicht davon abzubringen seien (vgl. Wiswe 1970, S. 86). Tierisches Blut wird vor allem für die Erzeugung von Würsten verwendet. Schon aus Homers Odyssee erfahren wir, wie mit Blut und Fett gefüllte Ziegenmägen zubereitet werden. Die Beliebtheit von solchen Würsten belegt der Umstand, dass etwa in Aristophanes' Komödie *Die Ritter* Blutwursthändler auftreten oder in Kaiser Diokletians Taxordnung des Jahres 301 Rauchwürste und Rindswürste Erwähnung finden. Für solche Würste wurden früher auch Därme von Ochsen, Wild oder Gänsen verwendet.

Im Vergleich zu heute erfreuten sich alle Arten von Innereien wesentlich größerer Beliebtheit. So wurde zur Förderung und Übertragung von Fruchtbarkeit den Männern beim Hochzeitsmahl gerne Bockshoden als spezielle Hochzeitsspeise serviert. Platina schätzte laut seinen Kochaufzeichnungen (1470) besonders Ochsenaugen, Marx Rumpolt (*Ein new Kochbuch*, 1581) nennt unter seinen Gerichten das zweifelhafte kulinarische Vergnügen eines gebratenen ungeborenen Hirschkalbs und ungeborenen Hasens. Begehrt waren auch die Geschlechtsdrüsen von Bock, Wildeber oder Hirsch. Am Hof der Könige von Aragon sollen sogar lebend gebratene Gänse als nicht minder fragwürdige Delikatesse aufgetragen worden sein, wie den *Secreta* des Alessio Piemontese (Girolamo Roselli) zu entnehmen ist. Noch blutiges Fleisch zu essen – beim blutigen, fast rohen Steak (Engl.: *very rare, raw*; Franz.: *bleu*), dem im Kern noch rohen Steak (*rare; saignant*) oder dem halb durchgebratenen rosa Steak (*medium; à point*) –, geht ebenfalls auf alte Traditionen zurück. Der römische





Oben:
Schwein: 1. Schweineschlegel zu Schinken oder Braten, 2. Rippenstück (Kotelett), 3. Bauchstück. *Farblithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz

Unten:
Wälsche Würste kauft / Salami italiani.
Kolorierter Kupferstich.
In: Christian Brand: Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders der Kaufruf in Wien.
Wien, 1775.
Sign. 253.395-E. Fid

Geograph Pomponius Mela, ein Zeitgenosse von Kaiser Claudius (41–54), berichtet unter anderem, dass die Germanen rohes und frisches Fleisch verzehrten. Und wäre es hart, so wickelten sie es in das Fell des geschlachteten oder erlegten Tieres, um es mit Füßen und Händen weich zu kneten (vgl. Wiswe 1970, S. 133).

Kehren wir zu den aktuellen Verboten zurück: Für indische Hindus ist wiederum Fleisch von Kalb und Rind tabu. Das Fleisch von manchen Tieren war auch aus dem einfachen wie skurrilen Grund von der Tafel verschwunden, weil man glaubte, dadurch würden sich die (als negativ eingestuften) Eigenschaften einzelner Tiere auf den Menschen übertragen. Aus diesem Grunde dürften (vor allem in der europäischen Küche) alle Fleisch fressenden Tiere nicht den Weg auf die Tafel gefunden haben.



Vonn der Küehe. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 24r.*
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445

In all diesen Fällen mögen die bei der Festlegung der Fleischtabus herrschenden ökologischen und ökonomischen Verhältnisse mitbestimmend gewesen sein – ein generelles Fleischverbot kennen ja alle drei Weltreligionen nicht. Auf ihrer mühseligen Wanderung durch die Wüste geriet der biblische Moses sogar arg in Bedrängnis, weil es an Fleisch fehlte. Seine flehentliche Bitte zu Gott und Jahwes zornige Replik lassen keine Zweifel über diese prekäre Situation: *Gib uns Fleisch zu essen. Ich vermag all das Volk nicht allein zu tragen, denn es ist mir zu schwer. Willst du aber doch so mit mir tun, so töte mich lieber, wenn anders ich Gnade vor deinen Augen gefunden habe, damit ich nicht mein Unglück sehen muss.* Gott erhört zwar Moses, doch es klingt deutlich der Misston an, den diese allzu irdische Sorge hervorgerufen hat: *Darum wird euch der HERR Fleisch zu essen geben, nicht nur einen Tag, nicht zwei, nicht fünf, nicht zehn, nicht zwanzig Tage lang, sondern einen Monat lang, bis ihr's nicht mehr riechen könnt und es euch zum Ekel wird, weil ihr den HERRN verworfen habt, der unter euch ist, und weil ihr vor ihm geweint und gesagt habt: Warum sind wir aus Ägypten gegangen?* (4. Mose 11, 13–15 bzw. 18–20)

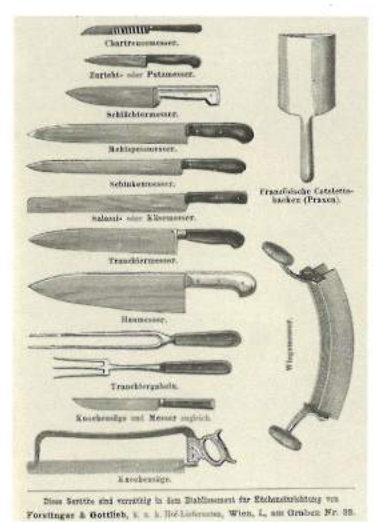
Von kultischen Restriktionen bzw. Tabus beim Fleischkonsum unbeeindruckt erweist sich das einmal mehr zitierte antike Kochbuch des Apicius, der an einer Stelle lapidar anmerkt: *Bei Tisch wird es niemand erkennen, was er isst.* Hier verwundert uns vielmehr, wie viele Tiere und Fleischsorten (besonders Innereien) in den zahllosen Fleisch-, Geflügel- und Wildrezepten als kochkompatibel eingestuft wurden: Kraniche, Pfaue und Haselmäuse, die Gebärmutter von Jungsäuen neben Euter und gefüllten Mägen – alles Fleischspeisen, die sich aber trotzdem deutlich unterscheiden. Obwohl Fleisch als ein Überbegriff für alle Fleischsorten gängig ist, meint diese Bezeichnung in erster Linie Fleisch von den drei

Haupttypen von Schlachtvieh: Rind, Schwein und Schaf, wobei Zucht- und Mastverfahren schon früh zur Qualitätssteigerung entwickelt wurden. Junge Stiere wurden deshalb bereits seit der Antike kastriert: Das Fehlen künstlicher Hormone bewirkte nicht nur ein schnelleres Wachstum, sondern auch eine deutliche Gewichtszunahme dieser als Ochsen geschätzten Zug- und Schlachttiere. Als Ergänzung der drei Schlachtviehsorten wird – regional verschieden – das Fleisch von Pferden, Ziegen oder Rentieren für die Fleischproduktion herangezogen.

Eine Sonderstellung beim Schlachten nimmt das Schächten ein: Kultisch-religiöse Gründe bedingen im Judentum und im Islam Unterschiede beim Schlachten und Zerteilen des Fleisches, das entweder vom koscheren jüdischen Fleischer oder dem mohammedanischen *halal*-Metzger besorgt wird. In der jüdischen Küche galt nur solches Fleisch von Säugetieren als koscher, die gespaltene Hufe und zugleich Wiederkäuer sind. Als *trefe*, also nicht rein, galt somit das Schwein. Die Tötung der Tiere erfolgt durch einen qualifizierten Schächter (*Schochet*), der mittels eines scharfen Messers die Halsschlagader und die Luftröhre des Tieres durchschneidet und das Tier mit dem Kopf nach unten aufhängt, damit es vollständig ausbluten kann (der Verzehr von Blut ist streng untersagt).

Geflügel haben hingegen alle drei Religionen auf dem Speisezettel anstandslos akzeptiert. Als Geflügel werden alle domestizierten Vögel bezeichnet, die speziell zum Verzehr gezüchtet werden, wobei unser Huhn (ob als Legehenne, Suppenhuhn, Brat-, Back- oder Grillhuhn genutzt) zoologisch aus der Familie der Fasane (*Phasiaminae*) stammt. Die barocke Hausväterliteratur ist nicht nur voll des Lobes für dieses Tier, sondern nennt auch die Rassen-Favoriten von damals: *Unter den Hennen werden die schwartzen, die einen aufrechten Kamm und ein rothes Maull haben, für die besten gehalten, dann die Erfahrung gibet es, daß sie weit stärcker und fruchtbarer sind, als die andere / an denen diese Zeichen nicht zu finden sind. Die weissen sollen blöd und nicht so gut zum Legen seyn, denen auch die roth-gelben deßwegen noch vorzuziehen sind ... Kann man Hahnen von einer grossen welschen Art haben, ... so ists um so viel besser, weil sie so wohl als die andern zur Zucht tauglich sind, und wegen ihrer Grösse und artlichen Ansehen eine feine Parade unter dem Feder-Vieh machen.* (Florinus 1751, S. 1060) Die Haltung von Geflügel war in der Umgebung von Städten bedeutender, da der Absatzmarkt in der Nähe lag. Während das Federvieh für die bäuerliche Ernährung kaum eine Rolle spielte, konnte sich vor allem die Bäuerin mit dem Geflügelhandel ein eigenes *Körberlgeld* erwirtschaften (vgl. Miglbauer 1987, S. 142).

Zahllose Rezepte – *Wie man über in einer Pfanne gebackene Hühner arme Ritter und geröstete Äpfel eine Würzbrühe macht* (aus dem *Mondseer Kochbuch*, 1439/40), *Ein höfisches Gericht aus alten Hühnern, das heißt Blanc manger* (aus dem *Dorotheer Kochbuch*, 1. Hälfte 15. Jahrhundert) oder *Gebraten junge Hüner / die fein abgewürgt vnd sauber geropfft seyn* (Marx Rumpolt: *Ein new Kochbuch*, 1581) – dokumentieren eindrucksvoll die stets geschätzte Schmackhaftigkeit des Federviehs. Es sollte auch in Wilhelm Buschs *Max und Moritz* den eigentlichen Grund zum ersten Streich liefern: *Mancher gibt sich viele Müh' / mit dem lieben Federvieh; / einesteils der Eier wegen, /*



Hack-, Küchen-, Messer- und Tranchierbestecke. *Xylografie.*
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 7. Auflage.
Wien (Lienhart), 1891.
Sign. 87743-B. Neu Mag
¶ *Für das Schlachten von Tieren und das Zerlegen des Fleisches in der Küche unerlässlich: ein reichhaltiges Sortiment an Schlächter-, Tranchier- und Haumessern. Geflügel wurde vielfach noch von den Köchinnen geschlachtet.*

Hünerkrämer / Vendeur de Volaille.
Kolorierter Kupferstich.
In: Christian Brand: Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders der Kaufruf in Wien.
Wien, 1775.
Sign. 253.395-E. Fid



welche diese Vögel legen, / zweitens: weil man dann und wann / einen Braten haben kann.

Als Eierproduzent wird das Huhn ebenso wichtig: Bis zur Erfindung von künstlichen Backhilfen (Backpulver) sollte das Ei der wichtigste Garant für das Gelingen von flaumigen Teigsorten in Verwendung bleiben. Eigene Kochbücher wie Hanna Dumeks 586 *jidel z vajec* (586 *Eierspeisen*, 1884) belegen die Beliebtheit von Eierspeisen, die sich bis ins Hochmittelalter nachvollziehen lässt. So notiert etwa der zu vielen alltäglichen Belangen auskunftsfreudige hl. Bernhard von Clairvaux in seiner 1125 verfassten Apologie: *Wer könnte denn aufzählen, auf wie viele Arten allein die Eier (um von anderen Speisen zu schweigen) gewendet und in die Pfanne geschlagen werden, mit welcher Sorgfalt sie umgewendet und gedreht werden, wie sie als Rühreier oder hartgekocht und zerhackt serviert werden, wie sie bald gebraten, bald geröstet, dann wieder gefüllt, jetzt mit anderen Speisen vermischt und ein anderes Mal allein auf den Tisch gebracht werden?* (In: Winkler 1992, Bd. 2, S. 181)

Mit Wild ist das für kulinarische Zwecke verwendete essbare Jagdwild gemeint, das in Haarwild (z. B. Elch, Hirsch, Bär oder Hase) und Federwild (Drosseln, Vögel, Schnepfen Fasane, Rebhühner, auch der Auerhahn) unterteilt wird. Als Besonderheit des Wildes gilt, dass es vor dem Kochen zuerst abhängen sollte, weil die arteigenen Gewebsenzyme des Wildes, die Fleischproteine abbauen oder metabolisieren, erst einen Tag nach dem Erlegen des Tieres aktiv werden. Sie machen zudem das Fleisch schmackhaft und weich; in diesen Enzymen liegt ein Grund, weshalb Wildbret selbst in einem Zustand fortgeschrittener Verwesung noch ohne Risiko verzehrt werden kann, was bei Schweinefleisch bereits fatale Folgen für den Menschen hätte. Apicius lässt Wild aber auch ohne Abhängen kochen: So rät er, Vögel nach dem Erlegen gleich zu verkochen – und zwar im Federkleid, damit sie nicht verderben.



Entenjagd. *Lavierte Federzeichnung. Fol. 14r.*
In: Skizzenbuch (Album mit Federzeichnungen).
16./17. Jahrhundert.
Cod. ser. n. 3970



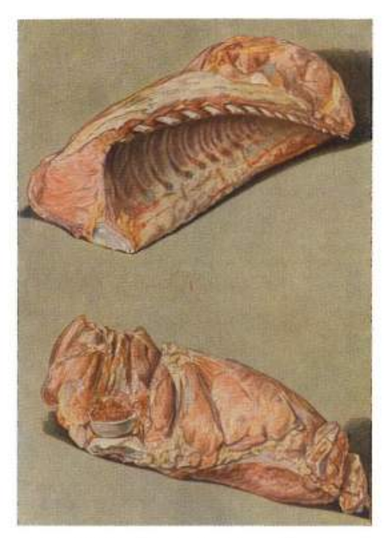
Eberjagd. *Lavierte Federzeichnung. Fol. 12r.*
In: Skizzenbuch (Album mit Federzeichnungen).
16./17. Jahrhundert.
Cod. ser. n. 3970
¶ *Die Jagd auf Eber und Keiler diente nicht allein der Nahrungsbeschaffung, sondern stellte meist auch eine Mutprobe dar, zumal das Tier bis zur Erfindung der Jagdflinten mit der so genannten Saufeder, einem kurzen Speer, erlegt werden musste.*

Dank den Aufzeichnungen des römischen Arztes Anthymus, der als Gesandtschaftsarzt Theoderichs längere Zeit im Frankreich des 6. Jahrhunderts lebte und zahlreiche Aufzeichnungen und Rezepte hinterließ, können wir uns eine ziemlich gute Vorstellung vom Fleischkonsum des Frühmittelalters machen. Man gab sich damals nicht nur mit Rind- und Schweinefleisch ab, sondern setzte zunehmend auch Wildschweine, Hirsche und Hasen sowie eine Vielzahl an Geflügel – darunter Enten, Hausgänse, Haus- und Wildtauben – auf den Speisezettel. Bei den delikateren Speisen wie Pfau, Fasan und dem Rebhuhn, das dann im Mittelalter als der gesündeste unter den Wildvögeln gelten sollte, klingen antike Küchentraditionen nach.

Dreht man das Rad der Geschichte der menschlichen Ernährung nur rund 600 Jahre und mehr zurück, so stellte sich damals die Frage zwischen Fleisch oder Gemüse ganz anders. Im Mittelalter stand Fleisch in den unteren Bevölkerungsschichten überaus selten auf dem Speisezettel, was sich im Grunde bei den ärmeren Schichten wie den Bauern und dem bäuerlichen Gesinde bis herauf ins späte 19. Jahrhundert kaum ändern sollte. Frisches Fleisch gab es nur an Tagen unmittelbar nach der Schlachtung; auch sonst kam Fleisch nur an Festtagen oder in Zeiten besonderer körperlicher Belastung auf den Tisch. Vor diesem Hintergrund sind jene Elogen auf Schwein und Rind zu verstehen, wie sie im Unterinntaler Volkslied *I mag nit Küah hüatn* anklingen: *Und wann's koa Kuah net gab und wann's koa Sau net gab, / ja mit oan Roß alloan, da ramt's di auf; / da gab's koa Kuahhaut, da gab's koa Sauerkraut / und auf'n Sauerkraut koan Speck net drauf.*

Aber selbst in der bürgerlichen Küche war Fleisch teuer und wurde sparsam eingesetzt, was eine Besonderheit der biedermeierlichen Küche bedingte: So wurden gebratene oder gebackene Lammköpfe wie auch Köpfe von Fischen im Ganzen oder zu Ragout verarbeitet und zum Bele-





Oben: Rind: 1. Schoßstück mit Lende (Roastbeef mit Schlachtbraten), 2. Brustkern.
Unten: Kalb: 1. Rippenstück (Kotelett), 2. untere Schale (Frikandeau) mit Hachse bzw. Hesse. *Farblithografien.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. *Konstanz (Carl Ehlers), 1931.*
Wien, Privatbesitz

gen von Gemüsespeisen eingesetzt, die in der Regel nie ohne Fleisch- oder Wurstgarnierung auf den Tisch kamen. Insgesamt ist in der Residenzstadt Wien zwischen 1800 und 1850 ein Rückgang des Fleischkonsums zu beobachten – von über 100 kg pro Kopf auf etwa 70 kg –, der besonders Lammfleisch, Geflügel und Fisch betraf.

Rindfleisch, das in der städtischen Küche nun vermehrt auf dem Speiseplan stand, hatte sich hingegen in der ländlichen Küche nur bis ins erste Drittel des 19. Jahrhunderts gehalten. Hier wurde es (vor allem ab der zweiten Hälfte des Jahrhunderts) von der Dominanz des Schweinefleisches abgelöst. Geflügel brauchte man für die Eierproduktion und stand daher selten auf dem Tisch der Bauern. Die von der Kirche vorgegebenen Fastenregeln hatten lange fleischlose Perioden zur Folge, die bereits das Mittelalter wesentlich prägten. Aus den kirchlichen Fastenvorschriften des Spätmittelalters geht hervor, dass pro Jahr allein 150 Tage als Fasttage deklariert waren, die auch die Oberschicht betrafen – sie flüchtete sich in Fisch- und Eiergerichte. Ursprünglich bestand beim kirchlichen Fasten ein Laktizienverbot, das den Genuss von Nahrungsmitteln untersagte, die tierische Fette enthielten oder aus Milch gewonnen wurden wie Butter und Käse, dessen Genuss lange Zeit nur die Oberschicht erfreute. Aber auch außerhalb der fleischlosen Zeit galt der Fleischgenuss von einzelnen Tieren (z. B. Wild) als ein kulinarisches Vorrecht des Adels.

Gegenüber den mittelalterlichen Speiserestriktionen nehmen sich die erhaltenen Kochbücher der frühen Neuzeit wie ein kulinarischer Befreiungsschlag aus, wo kaum ein Sorte Fleisch oder Geflügel fehlt und auch sonst alle tierischen Produkte zum gängigen Zutatenregister gerechnet werden, das freilich unverändert nur den gehobenen Schichten, zu dem nun bürgerliche Kreise aufstiegen, zur Verfügung standen. Die Klöster reagierten ihrerseits weitaus empfindlicher auf diese ungehemmte Fleischeslust bei Tisch, indem einzelne, früher als genießbar eingestufte Fleischsorten gleichsam tabuisiert wurden: Elsternfleisch sollte abgelehnt werden, weil sich dieser Vogel von giftigem und schädlichem Futter ernähre, Adlerfleisch sei wegen seiner Hitze tödlich, Bärenfleisch mache den Menschen lüstern und tauge daher auch nicht im Kloster, Rindfleisch sei hingegen roh und ungeziemend für den Herrentisch, Gänsefleisch sei Bauernessen – und Hasenfleisch sei schließlich deshalb zu verbieten, weil es geil mache (vgl. Horn 1979, S. 109f.). Letzteres kam in Notzeiten zwar auf den Tisch, wurde aber bis zur geschmacklichen Unkenntlichkeit verändert und gewürzt.

Einzelne Exoten wie der aus Nordamerika eingeführte Truthahn bereicherten noch zusätzlich das reichhaltige Fleischangebot und finden sich dann in der Folge regelmäßig auf der Festtafel. So auch beim *Elektionsmahl* anlässlich der Wahl des ehemaligen Keller- und Küchenmeisters Christian Stadler am 3. Juni 1715 zum Abt des Stiftes Schlierbach, der es verständlicherweise an kulinarischen Höhepunkten nicht mangeln ließ und eine rekordverdächtige Zahl an Geflügel verkochen ließ. Deshalb wurde der Stadtkoch von Linz mit seiner Tochter ins Stift Schlierbach beordert, um eine für heutige kulinarische Gaumen haubenverdächtige

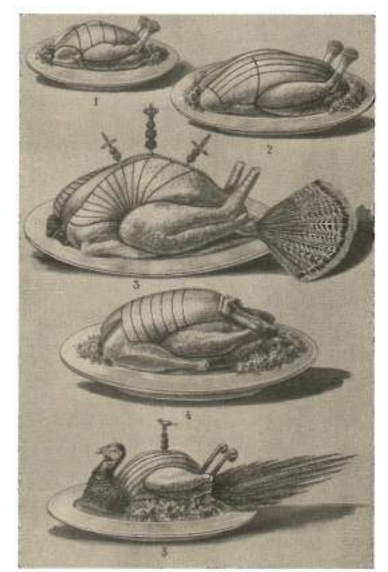
Menüfolge zu kreieren: Unter den Zutaten finden wir 12 gemästete Kapauner, 12 junge Enten, 2 *indianische Hannen* (Truthähne), 30 Paar *Hendl*, 8 junge gemästete Gänse, 30 Paar Tauben, 12 junge Kapauner, 1 *feister indianischer Hann*, 450 Krebse, 48 Pfund Wildbret, 24 Paar Wachteln, 15 Bündel Vögel, 2 Rehschlögl und 6 junge Hasen; weiters wurden 2 Spanferkel, 1 Kalb, 6 *Lampl*, 12 *Puschen großer Spargl*, kleiner Spargel, 32 Artischocken, dann *Fenichl, Kohl, Antifi-salat* (Endivien), Häuplsalat, 20 Paar *Ochsen Geimb*, 8 geselchte Zungen, 23 Paar Ohren, 40 *lämmerne Füssel*, insgesamt 25 Pfund unterschiedliches Eingemachtes, 21 Pfund gesalzene Butter, *Maurachen* (Morcheln) und diverse Schwammerl benötigt – für die Bewältigung dieses Banketts mussten 2 Hilfsköche beigezogen werden.

An solchen fleischlichen Vorlieben sollte sich bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts kaum noch etwas wesentlich ändern. Bis zu diesem Zeitpunkt konnte die österreichische oder süddeutsche Köchin damit rechnen, für ihre Fleischgerichte auf jedem größeren Fleisch-, Geflügel- und Wildbretmarkt Haselhühner, Kapaune, Schnepfen, Tauben oder Krammetsvögel zu bekommen. Die 1837 datierte Speisekarte aus dem Gasthof *Zum Goldenen Löwen* in Wien (einst Heumarkt Nr. 502) belegt dies mit seinen Wildbretgerichten, unter denen sich *Fasan, Repphuhn, Waldschnepf, Krammetsvögel, Drosseln* und *kleine Vögel* finden. Auf der gleichen Speisekarte dominiert Geflügel die kulinarische Königsklasse Braten in den unterschiedlichsten Portionierungen: *1 Huhn gebacken, 1 Huhn gebraten, 1 Poulard geschopptes, ½ detto, 1 Kapaun geschoppter, ¼ detto vorderes, ¼ detto hinteres, 1 Ente, ¼ Gans vorderes, ¼ detto hinteres, Indian* ... Vor allem im Bereich des Geflügels sollte sich – wohl auch bedingt durch den kulinarischen Siegeszug des Wiener Backhuhns seit dem Biedermeier – das Huhn als ganzjährige Bereicherung des Speisezettels (Gänse und Enten hingegen in den Herbst- und Wintermonaten) durchsetzen. Bereits 1800 kommentiert der Statistiker Georg Hassel: *Bei Geflügel ist der Luxus der Kaiserstadt unglaublich.* Der Geflügelboom hatte allerdings um 1850 bereits seinen Zenit überschritten und wurde, wie Ernst von Schwarzer 1857 anmerkt, nun durch billigere *Würstel mit Kren* abgelöst.

In diesem Zusammenhang ist natürlich auf des Österreichers liebste Jausenmahlzeit hinzuweisen: Frankfurter mit Senf oder Kren. Die Bezeichnung *Frankfurter Würste* taucht zwar bereits im 15. Jahrhundert auf (sie wurden im *Worschtquartier* des Frankfurter Marktes feilgeboten), die Geschichte ihrer Austrifizierung datiert jedoch erst in den Beginn des 19. Jahrhunderts, als der aus der Fränkischen Schweiz stammende Johann Georg Lahner (1772–1845), der in Frankfurt das Fleischerhandwerk erlernte, sich um 1800 in Wien (Schottenfeld 274) niederließ. Hier startete er vorerst als Aufhackgehilfe, um sich bereits 1804 mit einer eigenen Selcherei in der damaligen Wiener Vorstadt Altlerchenfeld selbständig zu machen (für das ihm eine reiche Gönnerin ein Darlehen als Starthilfe zuschoss).

Als Geburtsjahr der Frankfurter Würstel gilt das Jahr 1805: In ihrer Ausgabe vom 15. Mai 1805 berichtete nämlich die *Wiener Zeitung*, dass im Schaufenster von Lahners Selcherei merkwürdige Gebilde, eben Lah-

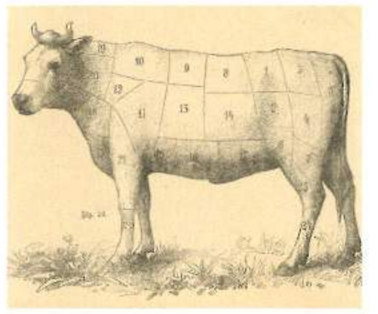




Oben:
Vom Lamb was für Speis daraus zumachenn. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 93r.*
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445

Unten:
Das Tranchieren des Geflügels.
Farblithografie.
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz

ners Würstel, zu entdecken seien. Diese Wiener Frankfurter Würsteln zählten ob ihrer besonderen Flaumigkeit und leichten Verdaulichkeit bald zu den Lieblingswürsten von Kaiser Franz I. Das Geschäft sollte bald so gut gehen, dass Lahner sich um ein größeres Lokal kümmern musste und 1832 in das Anwesen Schottenfeld 54 umzog, wo das Unternehmen bis 1967 beheimatet war. Als Lahners Nachkommen mit diesen Würsten 1867 und 1893 bei den Weltausstellungen in Paris und Chicago gastierten, wurde diese Spezialität bald bekannt und nachgeahmt. Die Frankfurter Würstel sollten auch zu Geburtshelfern der amerikanischen Fast-Food-Bewegung werden, wanderte doch ein Verwandter Lahners in die USA aus und erfand dort den *Hot Dog* (oder *Hot Dougs* = Dachshunde). Seitdem 1928 Leopold Mlynek den ersten Wiener Würstelstand eröffnete, stehen die Frankfurter im schmalen Programm dieser kulinarischen Institution an der Spitze der Begehrlichkeit von Hungrigen aller Schichten, wie es eine Würstelstand-Gästebucheintragung von Bundeskanzler Bruno Kreisky einmal zum Ausdruck brachte: *Besser als vor Stunden beim Festbankett. Schmeckt mir jetzt Die Heiße beim Würstelstand.*



Die verschiedenen Fleischsorten des Rindes. *Xylografie.*
In: Katharina Prato: Die süddeutsche Küche. 38. Auflage.
Graz (Styria), 1905.
Wien, Erika Krause

Für das Erscheinungsbild der klassischen Wiener Küche kommt seit dem 19. Jahrhundert dem Rindfleisch eine besondere Bedeutung zu. Dies belegen allein statistische Daten: So verspeiste man im Wien des Jahres 1830, das zu diesem Zeitpunkt über 317.168 Einwohner zählte, insgesamt 77.740 Ochsen, 16.214 Kühe und 126.854 Kälber. Die Rindfleischmanie der Österreicher kommt in der wesentlich größeren Aufschlüsselung gegenüber anderen regionalen Küchen zum Ausdruck. Es nimmt daher nicht wunder, dass in einem Kochbuchklassiker wie Katharina Pratos *Süddeutscher Küche* das Rindfleisch in 24 verschiedene Fleischsorten bzw. -qualitäten unterteilt wird: Da finden sich so keck anmutende Bezeichnungen wie das *Schulterörtel,* der *Kavalierspitz* und *Federspitz,* das *Ortscherzel, Hufstück, Knöpfel, Scherzel,* die *Rose* oder das *ausgestochene Örtel.* Aus dieser Variationsbreite ist trotzdem heute vielen nur der *Wiener Tafelspitz* als besondere Rindfleischqualität geläufig.

Mit Befremden kommentierte hingegen die europäische Geschmacksavantgarde diese Rindfleischvorliebe. So notierte der Franzose Anthelme Brillat-Savarin in seiner 1825 erschienenen *Physiologie des Geschmacks,* dass Leute vom Fach niemals gekochtes Rindfleisch essen würden. In dieses Horn stieß auch der Deutsche Antonius Anthus in seinen *Vorlesungen über Eßkunst* (1838), wenn er das gesottene Rindfleisch als ab- und ausgekochtes, saft- und kraftloses Fasergewebe, welches schon als Mittel zu einem anderen Zweck gedient hat, kulinarisch disqualifiziert. Die Kochbücher boten seit dem Ende des 19. Jahrhunderts zunehmend mit Illustrationen Hilfe bei der sparsamen und fachgerechten Verarbeitung der unterschiedlichsten Fleischsorten, die sich auf das Zerteilen des Fleisches im Rahmen von Hausschlachtungen, das Kochen und Braten sowie das Konservieren beziehen.

Rinder, Schafe und Ziegen wurden natürlich nicht nur wegen des Fleisches, sondern auch wegen ihrer Milchproduktion domestiziert, die ihrerseits wieder den Ausgangspunkt für verschiedenste Produkte wie



Buttererzeugung. *Kupferstich.*
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band. *Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751. Sign.* *44.08

Käse, Rahm, Butter und Butterschmalz bildete. Als letztlich fleischliche Produkte deklariert, fielen sie unter das Laktizienverbot der Fastenzeit. Wie aus mittelalterlichen Texten hervorgeht, bestand zudem zeitweise die Tendenz, Milch aus überzogenen religiösen Erwägungen als Nahrungsmittel generell abzulehnen, wie der 66. Predigt des Bernhard von Clairvaux zu entnehmen ist: *Ich werde auf Fleisch verzichten, um nicht bei einer zu üppigen Ernährung des Fleisches auch die Laster des Fleisches zu nähren. Selbst beim Brot werde ich mir Mühe geben, es maßvoll zu mit zu nehmen, damit ich nicht mit vollem Bauch nur ungern beim Gebet stehe und mir den Vorwurf des Propheten zuziehe, mein Brot im Überfluß zu essen ... Der Irrlehrer macht es anders: er verabscheut Milch und Milchprodukte, ja schließlich alles, was aus einer geschlechtlichen Beziehung stammt. Richtig und christlich wäre es, dies nicht deswegen zu tun, weil es aus einer geschlechtlichen Beziehung stammt, sondern damit es nicht zu einer solchen Beziehung verleitet.* (In: Winkler 1995, Bd. 6, S. 379)

Eingehend erörtert die nach ökonomischen Gesichtspunkten ausgerichtete Hausväterliteratur des 17. Jahrhunderts die Milch-, Butter-, Buttermilch-, Topfen-, Joghurt-, Obers-, (Sauer-)Rahm-, Käse- und Schmalzproduktion als Nebenprodukt der Viehhaltung. Besonderes Augenmerk galt auch hier praktischen Aspekten: *Weil nun aber die frische Butter nicht lang so bleiben kann, so hat man zweyerley Mittel ausgedacht, durch welche sie lange Zeit erhalten wird: Man salzt sie entweder ein, und dann heisset sie die gesalzene Butter, oder läst sie zerschleichen ... und da wird dann Schmaltz daraus.* (Florinus 1751, S. 985) Florinus verweist auf den Einfluss des Staates, der sich bei der Preisregulierung von *Butter und Schmaltz* als *eine nothwendige und unentbehrliche Speise, so zur Unterhaltung des Menschlichen Lebens gehörig*, einzuschalten habe: *Die Obrigkeit tue nicht unrecht, wann sie gebührende Sorge träget, wie Butter und Schmaltz in wolfeilen Preiß verkauffet, und zu Marck(t) gebracht werden mögen, allermassen dann nicht allein vor diesem bey den*





Oben:
Milchweib / Laitière. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Christian Brand: Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders der Kaufruf in Wien.
Wien, 1775.
Sign. 253.395-E. Fid

Unten:
Vom Käse-machen. *Kupferstich.*
In: Wolf Helmhard Hohberg: Georgica curiosa aucta. 2. Band.
Nürnberg (Endters), 1716.
Sign. 49. R. 1

Römern gewisse Beamte, so man ... Curules & Cereales genennet, bestellt gewesen, welche die zu Marck(t) getragene Victualien, ihre Güte wegen, probiren, und einen gewissen Tax darauf schlagen müssen, sondern man trifft auch noch heut zu Tag in wolbestellten Republiquen, allerhand Tax-Ordnungen an, da das Brod, Fleisch, Saltz und Schmaltz geschätzet ist.

Die Milchwirtschaft nahm erst im 19. Jahrhundert an Bedeutung zu, als man dazu überging, Milch und Milchprodukte über den Eigenbedarf hinaus zu erzeugen und auf dem Markt zu verkaufen. Es zeigt sich dabei eine unterschiedliche Wertschätzung, die vor allem mit der Konservierungsmöglichkeit zusammenhing: Butter, Käse und Butterschmalz wurden schon frühzeitig über weite Wegstrecken hinweg gehandelt; die Milch hingegen wurde am längsten im bäuerlichen Haushalt selbst verbraucht. Abgerahmte Milch wurde zum Teil an Zugvieh, saure Milch und Buttermilch an Schweine verfüttert (vgl. Miglbauer 1987, S. 143f.). Erst mit der Kommunalisierung der Milchwirtschaft traten Molkereien in Erscheinung, die nun die industrielle Veredelung der Milch wie auch die Verarbeitung zu verschiedenen Milchprodukten übernahmen.

Viele dieser um 1900 entstandenen regionalen Molkereien wurden im Zuge der Globalisierung des Milchmarktes zentralisiert, wie das Beispiel der 1900 gegründeten Schärdinger-Teebutter-Zentrale belegt, die gemeinsam mit fünf weiteren landwirtschaftlichen Genossenschaften in der 1995 mit Sitz in Linz gegründeten Berglandmilch aufgingen (gleichzeitig mussten allerdings allein in Oberösterreich seit Österreichs Eintritt in die EU zehn Molkereibetriebe schließen). Alternative Molkereien, die sich diesem Zentralisierungsdruck entzogen, versuchen durch ausschließliche Verarbeitung von Biomilch, durch Verzicht auf chemische Färbemittel und Aromastoffe sowie auch durch die Verarbeitung anderer Milchsorten wie Ziegenmilch zu punkten. Bei der Milchproduktion fungierte die Ziege als *Kuh des armen Mannes* und genoss kein gutes Image. Als Rohstofflieferant für Käsespezialitäten wie Frischkäse, Gouda oder Schimmelkäse wurde die Ziegenmilch jedoch längst genauso rehabilitiert wie Schafsmilch und die daraus gewonnenen Käsesorten.

Käse, früher vor allem Delikatesse der Oberschicht, stand im Laufe der Entwicklung der Esskultur vermehrt auch bürgerlichen Kreisen zur Verfügung und wurde in einem größeren Sortenreichtum angeboten. Einzelne berühmte Sorten sollten im 18. Jahrhundert erfunden werden, wie der Camembert, der seine Entstehung Madame Marie Harel (1761–1818) verdankt. Harel stammt aus dem Dörfchen Camembert, das fünf Kilometer von Vimoutiers im Herzen der Normandie entfernt liegt und wo sie nach alter Tradition laut Ehevertrag auch die Käsebereitung auf dem Hof übernahm. Als im Zuge der blutigen Französischen Revolution der junge Priester Abbé Gobert aus Brie, wo man schon seit dem 11. Jahrhundert den bäuerlichen Brie-Käse erzeugte, bei seiner Cousine Marie Harel Zuflucht vor dem Terror suchte, soll er sie in die Kunst des Käsemachens eingeweiht haben. In monatelangen Experimenten entwickelten sie dann ihre spezielle Herstellungsmethode eines geschmackvollen aromatischen Weichkäses mit essbarer Schimmelschicht. Sein vorzüglicher Ruf als

delikater Schimmelkäse wurde in höchsten Kreisen erst bekannt, nachdem Napoleon III. seinen erlauchten Gästen zu jeder Gelegenheit Camembert servieren ließ. Der französische Ingenieur Ridel entwickelte dann jene dünnen Spanholzschachteln, in denen man Camembert nun problemlos exportieren konnte.

Im Umgang mit tierischen Fetten hat sich allerdings in den letzten Jahrzehnten ein deutlicher Wandel abgezeichnet: Sie gerieten einerseits in den Verdacht, den für viele Herzbeschwerden verantwortlich gemachten hohen Blutcholesterinspiegel zu verursachen; sie werden daher heute durch vielfach ungesättigte Margarinesorten wie auch pflanzliche Fette ersetzt. Andererseits konnten sich Joghurt und Sauermilch, die bei den östlichen Völkern schon immer als unverzichtbare Milchprodukte geschätzt werden (vor allem wegen der Heilwirkung im Darmbereich), in der Zwischenzeit auch bei uns durchsetzen. Aber was nützen alle diese klugen Erkenntnisse, wenn uns dann doch wieder globale Epidemien oder Katastrophen wie BSE-Krise (Rinderwahn), Vogelgrippe, Schweinepest oder radioaktiv verseuchtes Wild das kulinarische Vergnügen gründlich verderben?

Ein Illuminator sammelte in den Jahren 1208 und 1218 im steirischen Zisterzienserstift Rein bei Graz eine Anzahl an Model-Zeichnungen, die sich als erster Teil einer Sammelhandschrift erhalten hat. Diese als *Reuner*

Jagd. Schlachtung und Küchenszene.
Federzeichnung. Fol. 2v.
In: Reuner Musterbuch.
Um 1208 – 1213.
Codex Vind. 507



(Reiner) Musterbuch bekannte Handschrift, die 1344 erstmals in Rein nachgewiesen ist und aus dem Besitz des Wolfgang Lazius († 1565) in die Hofbibliothek gelangte, vereint Darstellungen aus dem mittelalterlichen Alltag von Klerus und Laien. Sie weist neben Darstellungen von Pflanzen und Tieren zum Physiologus und einem Initialienalphabet und Ornamenten für Fliesen und Glasgemälde auch eine Jagd- und Küchendarstellung auf. Beide sind einander auf fol. 2v. gegenübergestellt und werden so inhaltlich in Beziehung gebracht.

Vorerst ein Blick auf die Vogeljagdszene: Gut getarnt sitzt der Vogelfänger mit seiner nach den Vögeln ausgestreckten Leimspindel in einer Laubhütte. Einige Vögel dürften ihm dabei bereits sprichwörtlich auf den Leim gegangen sein. Ein weiterer Jäger ist darüber mit einer Leimrute und einem Ast gegeben. Rechts gegenüber die Küchensequenz mit insgesamt vier Akteuren: Links ist das Schlachten eines Tieres (eines Schafes) dargestellt, wobei der Küchengehilfe mit seinem Bein das Schlachttier gleichsam fixiert und einen Kehlschnitt setzt. Die dominierende bärtige Gestalt im Schultermantel in der Mitte hält eine Traubengeißel, die zum Zerschlagen der Weintrauben vor dem Pressen dient. Er stützt sich dabei mit seiner linken Hand auf einen Krückstock. Die rechte Gestalt (Koch oder Köchin) trägt eine Bundhaube, wie sie in der Stauferzeit vor allem von Männern als Schutz vor Kopfläusen und Sonneinstrahlung getragen und mit Bändern unterm Kinn verschnürt wurde. Sie ist neben der Feuerstelle postiert und rührt mit einem Kochlöffel in einem dampfenden Kessel um. Im apsidenartigen oberen Abschnitt ist eine weitere Darstellung eingeblendet, die einen Mann mit großem Löffel und hakenartigem Gegenstand (Karst, Gabel?) vorstellt. Dieses frühe kulinarische Dokument des Hochmittelalters ist in brauner und roter Tinte ausgeführt und verweist damit auch auf die ordensbedingten Restriktionen, die seit 1134 eine luxuriöse Buchmalerei untersagten.

Der Gründer dieses aus dem Benediktinern erwachsenen Zisterzienserordens, der hl. Bernhard von Clairvaux, machte keinen Hehl aus seiner generellen Ablehnung von Fleisch: *Durch den Genuß von Fleisch, das nach der Anordnung der Regel höchstens den Kranken und ganz Entkräfteten zur Wiederherstellung ihrer Kräfte erlaubt wird, pflegen sie nicht etwa nach einer Erkrankung die geschwächten Kräfte des Körpers zu stärken, sondern nach ihrem Bedürfnis die Sorge um das ausschweifende Fleisch zu befriedigen. Ich frage euch: Was soll diese Sorglosigkeit, die Waffen niederzulegen und sich ausgedehnten Gelagen hinzugeben oder sich nackt im weichen Bett zu wälzen.* (In: Winkler 1992, Bd. 2, S. 183) Bei der erwähnten Regel handelt es sich um jene des hl. Benedikt von Nursia, der im 26. Kapitel den Fleischkonsum im Krankheitsfall geregelt wissen wollte: *Die ganz schwachen Kranken dürfen außerdem zur Widerherstellung ihrer Gesundheit Fleisch essen. Doch sobald es ihnen besser geht, sollen sie nach allgemeinem Brauch auf Fleisch verzichten.* Aber schon im 12. Jahrhundert war – wenngleich anfänglich inoffiziell – der Fleischkonsum auch in den Klöstern nicht mehr aufzuhalten.



Diese genrehaften Szenen sind Teil eines Darstellungszyklus, der sich mit der Besorgung von Lebensmitteln, dem Kochen und Essen sowie der Nahrungskonservierung auseinander setzt. In kühner perspektivischer Verkürzung erhalten wir im vorliegenden Beispiel Einblick in die gängigen Usancen des Schlachtens und Ausweidens. Beide Arbeitsvorgänge finden in einem schmalen Raum mit Pflasterboden und Montier- bzw. Aufhängevorrichtungen statt. Die Miniatur mit der Schlachtung des Kalbes gibt auch den Blick auf einige bereits aufgehängte Innereien frei. Der Metzger in der unteren Darstellung ist eben dabei, diese Innereien fachgerecht aus dem offenen Rind herauszuschneiden. Diese Miniaturen entstammen einer italienischen Bearbeitung (z. T. venezianischer Dialekt) des ursprünglich im 12. Jahrhundert in Arabisch erschienenen *Tacuinim*

Ein Kalb wird geschlachtet (*re. oben*).
Ausweidung eines geschlachteten Rindes (*li. unten*).
Kolorierte Federzeichnungen. Fol. 99r.
In: Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat.
Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert.
Codex 5264

sanitatis von Albukasim de Baldach. Am Hinterdeckel der Handschrift findet sich ein Hinweis auf den Tod Kaiser Maximilians I. am 12. Januar 1519 auf der Welser Burg. Auf fol. 1r. folgt ein weiterer Provenienzhinweis: *Aus der Fuggerschen Bibliothek.* Seit 1656 befindet sich die kostbare Handschrift im Besitz der Wiener Hofbibliothek.

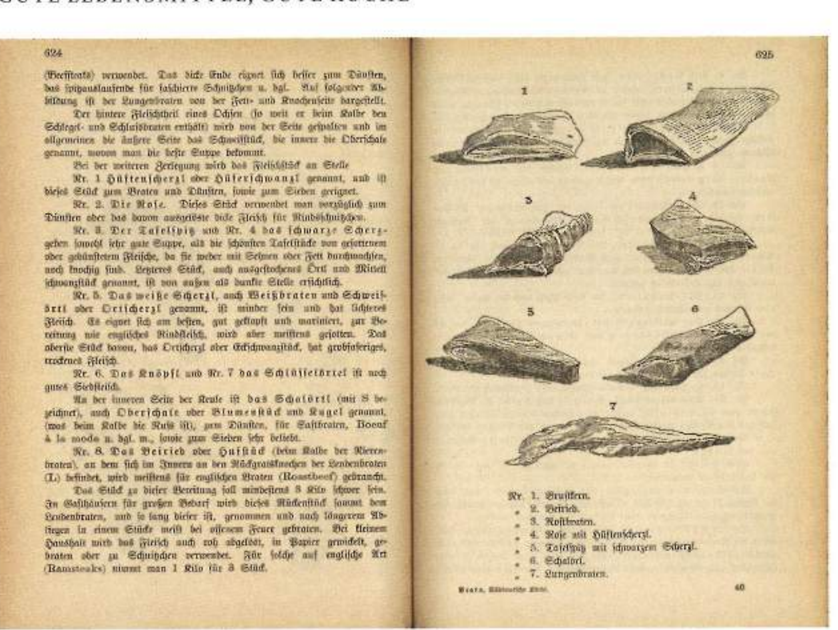
Neben einem Pflanzenregister beinhaltet die Handschrift einige Vollbilder wie etwa eine Versammlung von Ärzten (fol. 4v.); zu sehen sind u. a. Avicenna, Dioscurides, Hippokrates, Galienus und Serapion. Das Vollbild (*Tartufole*) auf fol. 76r. zeigt einen Knaben bei der Trüffelsuche. Die Miniaturen ab fol. 81r. (bis 117r.) widmen sich dem wirtschaftlichen und täglichen Leben im Zusammenhang mit den dargestellten Produkten.

Holzschnitt zum Titelblatt, Detail.
In: Melchior de Fabris: Von der Martins Gans; ein schöne Predigt, darinn zu sehen eine feine Außlegung des Evangelij S. Martini Leben.
Kloster zu Thierhaupten, 1595.
Sign. 19. T. 29



Die Martinsgans (Martinigansl) markiert kulinarisch den Festtag des großzügigen Mantelspenders und Bischofs Martin von Tours (um 316 bis 8. 11. 397). Das köstliche Novembergericht ist hier jedoch für den Pfarrherrn Melchior de Fabris nur ein Vorwand, um den schwelgerischen Genuss des Martin zugeeigneten Gänsebratens dem Gebot der Enthaltsamkeit gegenüberzustellen. Dieses Predigttraktat richtet sich ad *Prinzipes, an Bauersleuth, Handtwerker, Kauffleuth und Abtrinnige des wahren Glaubens,* wobei Martins Nächstenliebe und Erbarmen als strahlendes Beispiel für Bescheidenheit instrumentalisiert wird. Die Martinsgans selbst, die in dieser theologischen Denkschrift zur Nebensache degradiert wird, erinnert an den traditionellen Schlachttermin im Spätherbst. Da zu Martini jenes Vieh geschlachtet wurde, das aus Kostengründen nicht den ganzen Winter hindurch gefüttert werden konnte, kamen auch die Gänse in die Bratpfanne. Vielfach bot der Gänsebraten zu Martini den letzten erlaubten Leckerbissen vor dem großen Fasten im Advent, der sich in früheren Zeiten noch über sechs Wochen hinzog.

Die Gans war auch eine bevorzugte Zinsbeigabe an den Grundherrn; Tribute waren oft bezahlbar in Form von Gänsen. Besonders betraf dies in einigen Regionen die Juden. Der Helmstädter Chronist Henning Hagen berichtet nämlich zum Jahr 1413, dass ihre Gänselieferanten Juden waren, denen die Martinsvögel als Schutzabgabe auferlegt wurden (vgl. Wiswe 1970, S. 94). Diese Aspekte werden jedoch heute vor allem von jener Legende überlagert, nach der sich der bescheidene Heilige in einem Stall versteckt habe, um der Wahl zum Bischof zu entgehen. Dort hätten ihn die Gänse durch ihr Schnattern verraten, was ihnen an seinem Festtag schließlich den letalen Platz in der Pfanne sichern sollte. Einer anderen Überlieferung verdanken wir die Legende, dass eine Schar schnatternder Gänse, die in die Kirche watschelten, Martin bei der Predigt unterbrochen hätten, daraufhin gefangen genommen und zur Mahlzeit verarbeitet worden seien. Selbst in den alten Wetterregeln begegnet uns die Martinsgans: *Ist die Martinsgans am Brustbein braun, / wird man mehr Schnee als Kälte schaun. Ist sie aber weiß, / kommt weniger Schnee und Eis.*



624

(Beefsteaks) verwendet. Das dicke Ende eignet sich besser zum Dünsten, das spitzauslaufende für faschierte Schnitzchen u. dgl. Auf folgender Abbildung ist der Lungenbraten von der Fett- und Knochenseite dargestellt.

Der hintere Fleischtheil eines Ochsen (so weit er beim Kalbe den Schlegel- und Schlußbraten enthält) wird von der Seite gespalten und im allgemeinen die äußere Seite das Schwanzstück, die innere die Oberschale genannt, wovon man die beste Suppe bekommt.

Bei der weiteren Zerlegung wird das Fleischstück an Stelle

Nr. 1 Hüftenscherzl oder Hüferschwanzl genannt, und ist dieses Stück zum Braten und Dünsten, sowie zum Sieden geeignet.

Nr. 2. Die Rose. Dieses Stück verwendet man vorzüglich zum Dünsten oder das davon ausgelöste dicke Fleisch für Rindsschnitzchen.

Nr. 3. Der Tafelspitz und Nr. 4 das schwarze Scherzl geben sowohl sehr gute Suppe, als die schönsten Tafelstücke von gesottenem oder gedünstetem Fleische, da sie weder mit Sehnen oder Fett durchwachsen, noch knochig sind. Letzteres Stück, auch ausgestochenes Örtl und Mittelschwanzstück genannt, ist von außen als dunkle Stelle ersichtlich.

Nr. 5. Das weiße Scherzl, auch Weißbraten und Schweifbrtl oder Ortscherzl genannt, ist minder fein und hat lichteres Fleisch. Es eignet sich am besten, gut geklopft und mariniert, zur Bereitung wie englisches Rindfleisch, wird aber meistens gesotten. Das oberste Stück davon, das Ortscherzl oder Eckschwanzstück, hat grobfaseriges, trockenes Fleisch.

Nr. 6. Das Knöpfl und Nr. 7 das Schlüsselbrtel ist noch gutes Siedfleisch.

An der inneren Seite der Keule ist das Schalörtl (mit 8 bezeichnet), auch Oberschale oder Blumenstück und Kugel genannt, (was beim Kalbe die Nuß ist), zum Dünsten, für Saftbraten, Boeuf à la mode u. dgl. m., sowie zum Sieden sehr beliebt.

Nr. 8. Das Beiried oder Hufstück (beim Kalbe der Nierenbraten), an dem sich im Innern an den Rückgratsknochen der Lendenbraten (L) befindet, wird meistens für englischen Braten (Roastbeef) gebraucht.

Das Stück zu dieser Bereitung soll mindestens 3 Kilo schwer sein. In Gasthäusern für großen Bedarf wird dieses Rückenstück sammt dem Lendenbraten, und so lang dieser ist, genommen und nach längerem Abliegen in einem Stücke meist bei offenem Feuer gebraten. Bei kleinem Haushalt wird das Fleisch auch roh abgelöst, in Papier gewickelt, gebraten oder zu Schnitzchen verwendet. Für solche auf englische Art (Ramsteaks) nimmt man 1 Kilo für 3 Stück.

625

1 2 3 4 5 6 7

Nr. 1. Brustkern.
" 2. Beiried.
" 3. Rostbraten.
" 4. Rose mit Hüftenscherzl.
" 5. Tafelspitz mit schwarzem Scherzl.
" 6. Schalörl.
" 7. Lungenbraten.

Prato, Süddeutsche Küche. 40

Rindfleischsorten. *Text und Xylografien. In:* Catharina (Prato) Edle von Scheiger: Die süddeutsche Küche. 24. Auflage. *Graz (Styria), 1895. Sign. 45202-B. Neu Mag*

Eine Spezialität der österreichischen Küche stellt seit dem 19. Jahrhundert die phantasiereiche Rindfleischküche dar, die ihre Kreationen aus den unterschiedlichsten Sorten wie Beiried (Nr. 2), Tafelspitz mit schwarzem Scherzl (Nr. 5), Rose mit Hüftenscherzl (Nr. 4) oder Rostbraten (Nr. 3) zu beziehen weiß. Für die Köchin war die Kenntnis der richtigen Fleischsorten entscheidend, um gegebenenfalls beim Fleischer zu intervenieren, wenn die Qualität der gewünschten Ware nicht den eigenen Vorstellungen entsprach oder reklamiert werden sollte. Zudem musste sie wissen, für welche Gerichte sich die einzelnen Sorten besonders eignen. Auch dieses Wissen hatte ein gutes Kochbuch den angehenden Köchinnen zu liefern. So werden der Tafelspitz und das schwarze Scherzl nicht nur für eine sehr gute Suppe empfohlen, sondern *als die schönsten Tafelstücke von gesottenem oder gedünstetem Fleische* gepriesen, da sie weder mit Sehnen oder Fett durchwachsen noch knochig sind. Dann werden Erkennungsmerkmale der Köchin verraten: *Letzteres Stück* (das schwarze Scherzl), *auch ausgestochenes Örtl und Mittelschwanzstück genannt, ist von außen als dunkle Stelle ersichtlich.*

Diese praktischen Ausführungen stammen aus dem absoluten Bestseller unter den österreichischen Kochbüchern: Katharina Pratos Kochbuch *Die süddeutsche Küche,* das erstmals 1858 in Graz bei Leykam im Umfang von 348 Seiten verlegt und in der Folge in rund 16 Sprachen übersetzt wurde. Die 20. Auflage erreichte das Buch bereits im Jahr 1889 – nun im Verlag Styria, wo es bis heute das auflagenstärkste Buch in der Firmengeschichte darstellt. In der Zwischenzeit war der Umfang des Buches enorm angewachsen – die 76. und 77. Auflage erreichte bereits 1.048 Seiten.

Ausnahmsweise sind wir über die Autorin gut informiert. Katharina Prato wurde am 26. Februar 1818 in Graz als Katharina Polt, Tochter eines Privatiers, geboren; von ihrer Ausbildung wissen wir nur, dass sie wie alle höheren Töchter in Französisch und im Klavierspiel unterrichtet wurde.

Ausgeweidetes Rind im Wiener Schlachthof St. Marx. *Fotografie von Albert Hilscher, 1951. Sign. H 8935/2*





Vorkenntnisse über die unterschiedlichen Fleischsorten beim Kalb.
Text und Xylografie.
In: Katharina Prato: Die süddeutsche Küche. 38. Auflage.
Graz (Styria), 1905.
Wien, Erika Krause

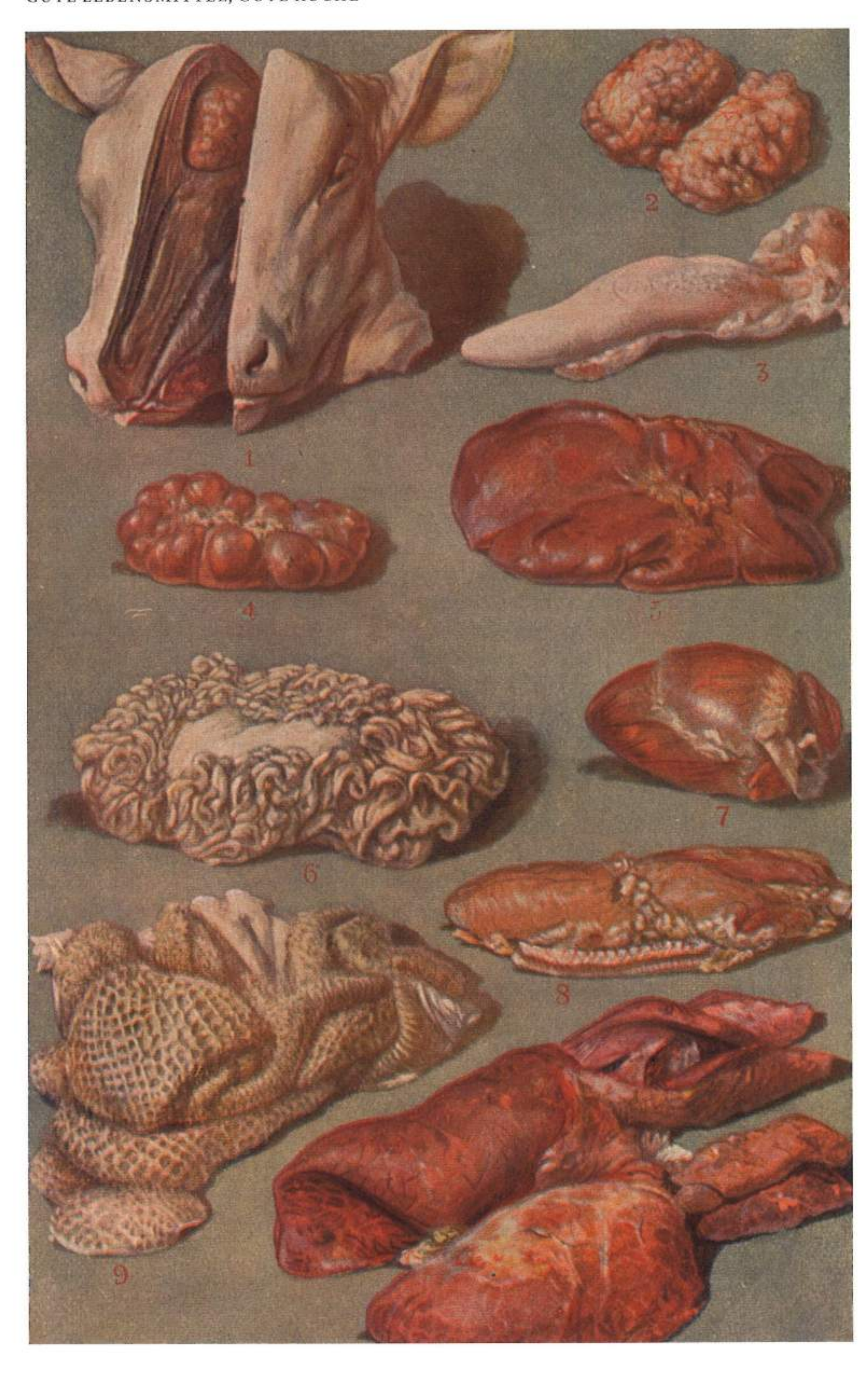
Um eine der österreichischen Leibspeisen, das Wiener Schnitzel, zum besonderen Genuss werden zu lassen, bedarf es des Kalbfleisches (Kalbsoberschale). Feinschmecker backen es, wie auch das populärere Wiener Schnitzel vom Schwein, in Schweineschmalz heraus – allen Ernährungswissenschaftlern zum Trotz.

Sie heiratete mit 40 Jahren und nahm nach ihrer ersten Eheschließung den Namen ihres Mannes, Eduard Pratobevera, an. Dieser bekleidete das Amt des provisorischen Vorstandes des Archivs und des Münz- und Antikenkabinetts am Grazer Joanneum. Er – oder genauer gesagt: sein schweres Magenleiden – sollten denn auch den eigentlichen Anlass für Katharina Pratos schier unerschöpfliche Kochphantasien bilden. Schon in den Flitterwochen überschatteten die Diätsorgen des Gatten das junge Glück, was die Prato bewog, sich immer neue Speisen für ihn auszudenken und diese niederzuschreiben. Alle Diätrücksichten nützten leider nichts; schon knapp ein Jahr nach der Heirat verschied Pratobevera – die Lust am Kochen war freilich geblieben. Bereits drei Jahre später heiratete sie dessen Jugendfreund Johann von Scheiger, seinerseits Postdirektor und Konservator von Steiermark und Kärnten, der sich ob der kaiserlichen Auszeichnung *Edler von Scheiger* nennen durfte und die Gattin einbezog (*Edle von Scheiger*). Bei seinen Dienstreisen begleitete ihn seine Frau, die in den Gasthäusern unermüdlich Rezepte notierte, die sie für nachkochenswert hielt.

Prato begann diese Notizen zu ordnen und zu katalogisieren. Bald ließ sie ihre kulinarischen Aufzeichnungen im Bekanntenkreis kursieren, der sie zur Herausgabe eines eigenen Kochbuchs ermunterte. Nach ihren eigenen Vorstellungen sollte ein solches Anfängerinnen dienen, den Selbstunterricht fördern und allen Ständen eine Hilfe sein – vor allem dem Mittelstand, weshalb der Hausmannskost besonders großes Interesse entgegengebracht wurde, ohne jedoch auf aufwendigere Festgerichte zu verzichten.

Das Erfolgsgeheimnis war sicherlich die gewissenhafte Aktualisierung der jeweiligen Auflage sowie die Praxisnähe: In die neuen Auflagen nahm Prato nur Rezepte auf, die sie selbst erprobt hatte. In der Folge wurden die aktuellen Koch- und Haushaltstrends berücksichtigt: das moderne Servieren, die Gesetze der Chemie oder die Gesundheitslehre. Als man in Österreich 1876 das metrische System einführte, reagierte Prato und edierte in der nächsten Auflage eine Tabelle mit Berechnungen nach dem metrischen System. Tribut leistete sie auch der neuen Mode des Fünfuhrtees im Salon – nach englischem Vorbild. Im Schatten ihrer bekannten Rolle als Kochbuchautorin entwickelte Prato ein eigenes karitatives Engagement: So gründete sie in Graz den Verein *Volksküche*, der sich in der Nachkriegszeit als *Kleinrentnerküche* in der Grazer Wielandgasse wiederfand. Zudem war sie über Jahre *Ökonomin* des Vereins *Frauenheim* in Graz und betätigte sich überdies als Gründerin einer Mädchenarbeitsschule und mehrerer Kindergärten. Viele der Auszeichnungen, die Pratos *Süddeutsche Küche* erhielt, wurden dem Buch erst nach dem Tod der Autorin zuteil – lediglich die goldene Medaille anlässlich der Kochkunstausstellung von 1897 erhielt sie noch zu Lebzeiten.

Obwohl Katharina Prato am 23. September 1897 in Graz verstarb, wurde ihr Kochbuch auch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts immer wieder neu aufgelegt: So wurde nach dem Zweiten Weltkrieg *Die große Prato – Kochbuch der österreichischen und süddeutschen Küche* mit böhmischen, englischen, französischen, italienischen, serbischen und


1
2
3
4
5
6
7
8
9

ungarischen Nationalspeisen wieder neu herausgebracht und in 500.000 Exemplaren in Umlauf gebracht – mit dem damals (1957) stolzen Preis von 259 Schilling. Gleichsam als überschaubarere Kurzfassung gab Katharina Pratos Stieftochter Viktorine Leitmaier bereits 1931 *Die kleine Prato – Kochbuch für den kleinen Haushalt* heraus, die bis 1965 in fünf Auflagen erschien.

Gegenüber:
Kalb: Innereien. *Farblithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz

Bis ins 19. Jahrhundert wurden Schweine österreichweit vor allem für den Eigenbedarf gehalten, eingeführte Läuferschweine wurden gemästet. Besondere Mastfähigkeit und Anspruchslosigkeit in der Haltung waren Qualitätsmaßstäbe in der bäuerlichen Schweinezucht, die Ende des 19. Jahrhunderts durch Zutrieb fallweise von eingeschleppten Seuchen

Titelblatt.
In: Anna Fink: Die Küche des Mittelstandes.
Wien (Moritz Stern), 1894.
Sign. 79295-B. Neu Mag
¢ Auch in Anna Finks Kochbuch ist ein eigenes Kapitel den Qualitäten der verschiedenen Fleischteile des Schweins gewidmet.

Terramycin Futterzusatz .
Plakat, Österreich, um 1935.
Sign. Plakat Nr. 16304998







Stier-Zunftpokal der Fleischer.
Zinn, Ende 18. Jahrhundert.
Stadtmuseum Wels

Wolf Helmhard Hohberg: Georgica curiosa aucta, das ist umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem vermehrten und verbesserten adelichen Land- und Feldleben. 2. Band.
Nürnberg (Endters), 1716.
Sign. 49. R. 1

betroffen wurde. Durch die Verbesserung des Futters (Mais, Kartoffeln, Rüben und Getreidefrüchte) wurde auch die Schweinezucht deutlich ausgeweitet. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann man schließlich mit der Errichtung von eigenen Schweinezuchtstationen, wodurch die Schweinezucht einen deutlichen Aufschwung nahm, der sich jedoch mit dem Ersten Weltkrieg wieder verlangsamen sollte. Schon vor dem Krieg führte man in der Schweinezucht eine Verbesserung der Kontrollen durch Zuchtbuchführung und Leistungsprüfung ein (vgl. Miglbauer 1987, S. 140). In den zeitgleichen Kochbüchern wird nun bereits mit Hilfe von Illustrationen auf die verschiedenen Qualitäten einzelner Schweinefleischteile hingewiesen. Als Wiener Kochbuch für den Mittelstand angekündigt, bemüht sich Anna Fink in diesem illustrierten Kochbuch auch um Zusammenstellung regionaler Spezialitäten aus der österreichischen Küche.

Bestimmend für den Adel wurde die *Georgica curiosa* des Wolf Helmhard von Hohberg (1612–1688), der damit eines der bedeutendsten Beispiele barocker Hausväterliteratur geschaffen hat, das zugleich auch den Höhe- und Endpunkt dieser Gattung darstellt. Der protestantische Landedelmann, Polyhistor, Poet und Agronom Georg Helmhard von Hohberg (Hoberg) entstammt einem ursprünglich schlesischen Rittergeschlecht, wurde am 20. Oktober 1612 auf Schloss Lengenfeld bei Krems geboren und erhielt bei seinem Vetter Amandus von Gera, der an den Universitäten zu Tübingen und Marburg studierte, seine Ausbildung. Er ließ sich 1632 zum Kriegsdienst anwerben, um im Dreißigjährigen Krieg im Kampf gegen die Schweden dem Kaiser beizustehen. Im Jahr 1641 kehrte er auf sein *Guetl* Süßenbrunn bei Raabs im Waldviertel zurück, wo er sich in der Folge als Agronom betätigen sollte. Die prekäre finanzielle Lage zwang ihn dabei zu einem wenig standesgemäßen Leben – er residierte im Meierhof. Zudem

Gegenüber:
Bildnis des Nürnberger Weißbüttners und Schmalzschauers Paul Sohr (* 1627).
Kupferstich von Michael Wening, um 1670.
Sign. Pg 149041:I(1)



Rechts:
Küchenchef Helmut Misak bereitet Schweinskarree auf normannische Art vor.
Fotografie von Scheidl, 1961.
Sign. FO 89668

besaß er 24 Stück Rindvieh und 150 Schafe. Der auf dem benachbarten Gut und Schloss Greillenstein residierende Georg Adam von Kuefstein, der als Kunstliebhaber und dilettierender Poet bekannt war, sollte Hohberg ein richtungsweisendes Vorbild werden. Später veräußerte Hohberg aber seine niederösterreichischen Güter und entschloss sich zur Emigration in die freie Reichsstadt Regensburg, wo er am 29. Juni 1688 als Glaubensemigrant verstarb.

Hohbergs bedeutendstes Werk, die *Georgica curiosa*, stellt eine Verbindung griechischer Hauslehre mit römischer Agrarlehre innerhalb eines christlichen Kontextes dar und erschien erstmals 1682, gefolgt von weiteren Auflagen, die 1687, 1695, 1701, 1715, 1716 und 1749 ediert wurden und so das Wissen bis ins Spätbarock weitervermittelten. Er ließ sich seinerseits von antiken Schriften wie dem sokratischen Dialog *Oikonomikos* des Griechen Xenophon (430–354) sowie vom ersten Buch der *Politeia* des Aristoteles (384–322) beeinflussen. Hohbergs Werk bildet vor allem im dritten Buch, von der *Hausmutter*, für unser Thema eine wichtige Quelle. Darin beschäftigt er sich mit dem vielfältigen Aufgabenkreis in Haushalt und Küche; weiters gilt sein Interesse dem Konservieren in Salz und Essig, dem Einmachen von Obst und Gemüse, der Marmeladenproduktion, dem Konfekt und Gebäck, den kandierten Früchten, Getränken, Säften und dem Most. Nach Hohbergs Tod 1688 wurde dem Werk ein Kochbuch als neuntes Buch angehängt.



Hausfrau beim Grammelnschneiden.
Fotografie. Sign. E6/578



Tentschert Würstel … für den Feinschmecker.
Plakat, Österreich, um 1930.
Sign. Plakat Nr. 16304994

Der Geschmack des Wassers

Fische, Meeresfrüchte und Schalentiere

Von einem Hecht seindt
viertzigerley Speiß Vnd Trachten zu machen.
CONRAD HAGGER, *1718*



Süßwasserfische. *Farblithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz
Das hier vorgestellte Fischangebot umfasst u. a. Zander (8), Forellen (4), Barben (12) und die weniger bekannten Neunaugen (16).

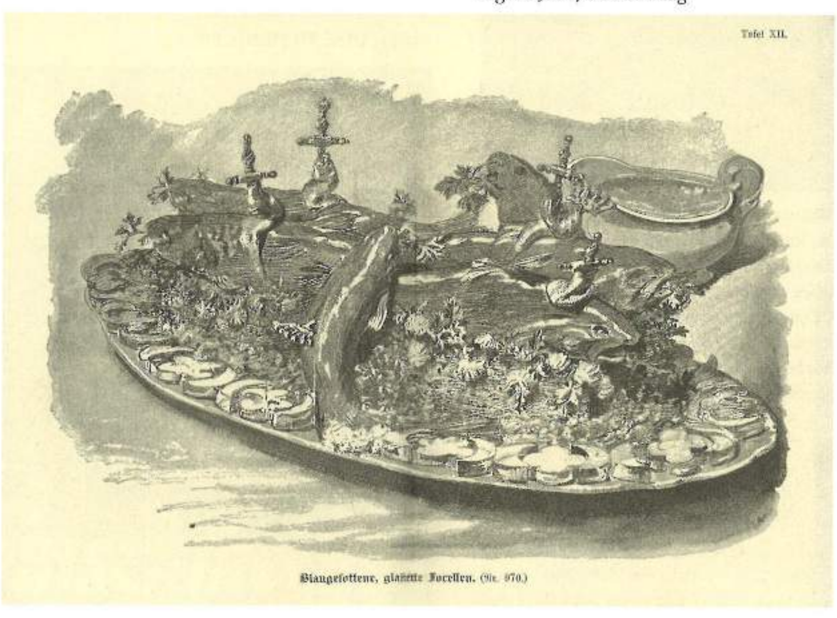
Süßwasser- und Meeresfische bereichern seit jeher die menschliche Ernährung. Schon vor dem Auftreten prähistorischer Gesellschaften, die in der Folge erst Ackerbau und Viehzucht erlernten, stand Fisch auf dem Speisezettel. Ein Großteil dieser Fische und Schalentiere war leicht zu fangen, lieferte wichtige Vitamine und Eiweiß (bei geringem Fettgehalt) und dürfte ursprünglich vielfach roh verzehrt worden sein. Fische gab es im alten Ägypten im Überfluss, wobei hier neben der Seefischerei auch bereits eigene Fischteiche errichtet wurden, wo man sie mästete, um sie über Holzkohlenfeuer zu grillen und anschließend mit Eiern zu servieren. Nach mittelalterlicher Auffassung nährten Fische zwar reichlich, stufte sie aber für einen schwachen Magen als ungünstig ein. Daher wurde schon im hochmittelalterlichen *Taquinum sanitatis* geraten, sie entsprechend zu salzen und zu pfeffern.

Ihre besondere Bedeutung auf dem Speisezettel konnten die Fische in der Neuzeit verteidigen, vor allem durch ihren Rang als Fastenspeise. Auch während der Reformation, die sich gegen solche Fastenspeisen aussprach, standen Fische in großer Zahl auf den herrschaftlichen Speisezetteln protestantischer Höfe. Mit der Rekatholisierung des Landes kehrten schließlich die Fische wieder vermehrt als Fastenspeisen auf die Speisezettel zurück. Neben den Fischen aus der Donau, den kleineren Flüssen und den Seen des Landes wurden nun verstärkt Fische importiert: haltbar gemachte Meeresfische und böhmische Karpfen. Die Stifte und Klöster, die sich schon Ende des Mittelalters eigene Fischteiche und Fischkalter zulegten, besannen sich wieder verstärkt auf diese Art der Vorratshaltung. Da fast zu jeder Herrschaft ein Teilstück eines Flusses, Baches oder Teichs gehörte, mussten alle gefangenen Fische zuerst der Herrschaft angeboten werden (oder man setzte Wertgrenzen bei den Fischen fest). Auseinandersetzungen um Fischereirechte zwischen einzelnen Herrschaften standen daher oft auf der Tagesordnung. Aus sanitätspolizeilichen Gründen sollte

beim Verkauf von Fischen Güte und Preis kontrolliert, der Handel von Tür zu Tür untersagt und als Ersatz dafür überschaubare Verkaufsplätze geschaffen werden.

In Wien entstand vorerst am Hohen Markt ein eigener Fischmarkt – zwischen 1473 und 1616 sogar von einer Mauer umgeben –, für den das städtische *Trögelamt* Tröge, Bottiche und Verkaufsstellen bereitstellte; die Städte sorgten auch für Fischbrunnen und Fischkalter. Fischbeschauer kontrollierten auf diesen Märkten Qualität und Quantität der angebotenen Ware. Rigoros wie lapidar muten die flankierenden Maßnahmen zur Frischekontrolle an: So sind uns aus dem mittelalterlichen Wien nicht nur Klagen über schlechten oder stinkenden Fisch überliefert, sondern auch spezielle Maßnahmen zum schnelleren Verkauf dieser leicht verderblichen Ware. Herzog Albrecht II. hat im Artikel 71 seiner Handfeste von 1340 festgesetzt, dass die Fischverkäufer im Winter keinen Mantel oder Hut tragen dürfen, um nicht allzu lange auf dem Markt mit den Bürgern zu verhandeln. Überzogen diese dann beim Feilschen und blieben auf ihren Fischen sitzen, so wurde es den Verkäufern untersagt, mit solchen übrig gebliebenen Fischen am nächsten Tag nochmals auf dem Markt zu erscheinen. Um Betrug vorzubauen, musste jedem Fisch, der an einem Tag nicht verkauft wurde, der Schwanz abgeschlagen werden, damit er am folgenden Tag nicht mehr angeboten werden konnte.

Bevorzugt wurden in dieser Zeit Karpfen, Hechte und Forellen. Darüber hinaus galten auch Krebse als besondere Leckerbissen des Mittelalters. Für den Fernhandel mit Fischen mussten, wie Georg Wacha (1990, S. 154f.) in seiner ausführlichen Stellungnahme zum herrschaftlichen Fischkonsum erörtert, an verschiedenen Nächtigungsorten eine *Wässerstatt* eingerichtet werden: beispielsweise für den Handel von Böhmen nach Freistadt. Durch diese Stadt des unteren Mühlviertels rollten Mitte des 18. Jahrhunderts jährlich rund 500 Wagen in Richtung Linz weiter. Besonderer Beliebtheit erfreuten sich böhmische Karpfen, die in vielen Kochbüchern Ausgangspunkt für diverse Fastenspeisen bilden sollten.



Blaugesottene, glasierte Forellen. *Xylografie.*
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage. *Wien (Lienhart), 1896.*
Sign. 89.007-B. Neu Mag

Neben Karpfen fand man auch Barben, Ukeleien und Schmerlen in Flüssen und Seen. Thunfisch und Meeräschen wurden aus dem Meer gefischt. Auf der Iberischen Halbinsel wurden hingegen schon sehr früh Anchovis, Sardinen und Kabeljau verarbeitet: Man pökelten sie ein und exportierte den *Bacalao* bis nach Kleinasien. *Bacalao* ist das spanische Wort für Kabeljau, der aber in


Vom Hering was für Speiß daraus zumachen

Vom Hering was für Speiß daraus zu machen. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 383r.*
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445

spanischen Gewässern sehr selten ist, weshalb dieser Begriff nicht nur für gesalzenen, sondern auch für getrockneten oder in anderer Form verarbeiteten Kabeljau Gültigkeit besitzt. Ähnlich konserviert wird der nordische Stockfisch aus ungesalzenem Trockenfisch – ebenfalls meist Kabeljau oder Seelachs: Iberischer *Bacalao* und norwegischer Stockfisch (*stoccafisso*) werden nach alter Tradition getrocknet, wie dies schon die Wikinger und ihre Vorfahren praktizierten. Viele der haltbar gemachten Fische wurden auch nach Österreich exportiert, was den Staat auf den Plan rief: Im Jahr 1735 wurde ein Aufschlag für gesalzene, getrocknete und geselchte Fische beschlossen, der gesalzenen Lachs, Lampreten, Heringe, Bücklinge, gesalzene Hausen, Karpfen und Stockfische umfasste. Dieser luftgetrocknete Kabeljau musste, bevor er zum Kochen verwendet werden konnte, oft acht Tage lang eingewässert, danach geklopft und in eine dünne Kalkbrühe eingelegt werden. In fließendem Wasser wurde dann etwa zehn Tage hindurch der Kalk herausgewaschen (diese mühsame Prozedur übernahm später der *Stockfischwässerer*).

In Europa erfreute sich auch der Hecht bei Köchen größter Beliebtheit – und Lachs war in manchen Zeiten, etwa im Schottland des 17. Jahrhunderts, reichlich vorhanden. Der Karpfen stellte hingegen in der jüdischen Küche die erste Wahl bei Fisch dar und wurde daher in Europa und im Nahen Osten gehalten. Die kommerzielle Bedeutung einzelner



Fischfang und Verkauf von Lampreten (Flussneunaugen).
Deckfarbenminiatur. Fol. 84r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
▸ *Das Flussneunauge, das bis zu 40 Zentimeter lang werden kann, ist das bekannteste Neunauge und wird aufgrund seines wohlschmeckenden Fleisches geschätzt. Nach dem Waschen müssen sie jedoch für rund fünf Stunden in eine Salzlake, um das giftige Hautsekret unschädlich zu machen.*

Meeresfische und die technischen Möglichkeiten, Fisch unmittelbar nach dem Fang in Konservendosen abzupacken und für weitaus längere Zeit haltbar zu machen, führten schließlich zur Hochseefischerei in ihrer heutigen Dimension, wobei der Hering den begehrtesten Fisch dieser Branche darstellt, gefolgt von Kabeljau, Makrele und Thunfisch.

Die Japaner verdanken dem Fisch ihre verblüffend hohe Lebenserwartung, dementsprechend großes Lob als gesundes Nahrungsmittel erhält er von Medizinern; sein Artenreichtum ist derart immens, dass beispielsweise am Tokioter Fischmarkt täglich mehr als 60 verschiedene Arten angeboten werden. Im Vergleich mit anderen Fleischarten hatte Fisch allerdings schon immer einen schwereren Stand gehabt: Er gehört zu den besonders leicht verderblichen Waren, was seine richtige Lagerung, als an Kühlschrank und Eistruhe noch nicht zu denken war, schwierig gestaltete. Auch heute sollte man Fisch nicht länger als einen Tag ungekühlt aufbewahren und schon beim Kauf einer kurzen Probe unterziehen, wie dies die Kochbücher in der Rubrik *Vorkenntnisse* anmerken – hervortretende Augen, intakte Schuppen, festes Fleisch und keine unangenehmen Gerüche bestätigen seine Frische. Und außerdem hatte ihn die Kirche zur Fastenspeise degradiert.



Die älteren Kochbücher waren daher bemüht, diesem Fastengebot durch eine Vielfalt von Fischgerichten zu begegnen. Da der hl. Benedikt in

Gegenüber oben:
Von Krebsen / und wie dieselben zu fangen. *Kupferstich.*
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band. *Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751. Sign. *44.08*

Gegenüber unten:
Kalte Platten: 1. Russische Vorspeise (mit Kaviar), 2. Hummern, 3. Languste und Kiebitzeier. *Farblithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. *Konstanz (Carl Ehlers), 1931. Wien, Privatbesitz*

seiner Regel ursprünglich überhaupt den Genuss von vierfüßigen Tieren untersagte, wurde damit die Erlaubnis für Fisch vorausgesetzt. Viele Klöster legten daher selbst eigene Fischteiche und -kalter an, die teils recht ertragreich gewesen sein müssen. Der Reformator Martin Luther erwähnt einmal in einer Tischrede, dass innerhalb einer Jahresfrist 1.400 Lachse und ein andermal noch tausend mehr gefangen werden konnten. Zudem wurden Fische aus den umliegenden Bächen und Seen bezogen: Reinanke, Äsche, Brachse, Laube, Hecht, Karpfen, Forelle, Seeforelle, Saibling, Aal, Pfrille, Koppe, Schied und Rutte.

Diese Vielfalt sollte im Laufe der Epochen in Kochbüchern und Speisezetteln ihren Niederschlag finden, wie die von Alice Kaltenberger aufgearbeiteten Speisezettel des Stiftes Mondsee belegen. Vergleicht man den Speisezettel für Freitag, 4. Oktober 1538, mit *Arbissupn* (Erbsensuppe), *khraut mit schrätzn, eingemacht hechten* und *gmueß*, mit dem saisonal ähnlichen Freitagsessen vom 8. Oktober 1632, so fällt hier bereits die größere Vielfalt auf: Auf der Abttafel gab es *Habersupen, Pachvisch, Eingemacht Eldl, geselchtvisch Khraudt, Eingemacht Khreussen, Siedtvisch Prein*; für den Konvent *Haber Supen, Pachvisch, geschindte Nudl, Khraudt, Siedtvisch, Prein* (Brei). Zum Abendessen (*ad cenam*) wurde *Saladt, Pradtvisch, Zischen hechten, Supen, Ruemmb, Siedtvisch, Khezedtpirn* (Kletzenbirnen?) *gesigert* (gezuckert?) und *Haberkhoch* gereicht. Noch wenige Wochen zuvor, am 16. September 1632, *hatt ain Ehrwierdigs Conuent gemurdt das Prattens war inen zur Khlain*.

In der Küche der Renaissance rücken neben Fischen und Krebsen auch andere Tiere verstärkt in den Mittelpunkt des Interesses: Meerkrebse (Hummer), Krabben (*Crevetten*), Meerspinnen (*Crancevoli*), Austern, Weinbergschnecken, Schildkröten, Froschkeulen, Fischreiher sowie Fischotter und Biber, die bei Rumpolt (1581) noch den Fischen zugerechnet werden. Die Auster genoss bald eine Sonderstellung als außergewöhnlicher Leckerbissen. In das Jahr 1541 datiert etwa ein Auftrag von Erzherzog Ferdinand, Austern von Triest nach Linz zu liefern, die jedoch wegen geänderter Reisepläne an den Wiener Hof umdirigiert wurden.

Der Handel mit Austern muss außerordentlich lukrativ gewesen sein und wurde bald zu einem Hofprivileg (*Austern- und Müscherl-Appalto*), das etwa dem hofbefreiten Handelsmann Johann Baptist Vidali am 17. August 1687 in den Erzherzogtümern Österreich unter und ob der Enns auf acht Jahre erteilt wurde (vgl. Wacha 1990, S. 155). Als Begründung für dieses Privileg wird angeführt, dass man die venezianischen Austern in ungleicher Güte zu hohem Preis habe abnehmen und bezahlen müssen, Vidali sich hingegen verpflichtete, 100 Stück Austern um 3 Gulden, Muscheln um 24 Kreuzer auf den Markt zu bringen und den Handelsleuten 10 Prozent Rabatt zu gewähren. Vidali sollte nur venezianische, keine Triestiner und keine schlechte Ware einführen. In Prag erschien dann 1731 die erste deutschsprachige Monographie über die Auster, die ihre kulinarische Sonderrolle wohl auch aus der Rückbesinnung auf die antiken Küchentraditionen bezieht. Die Kochbücher der frühen Neuzeit scheinen sich jedenfalls in Kenntnis dieser Tiere und der kulinarischen Verwendungsmöglichkeiten gegenseitig

Schneckenweib / Vendeuse d'escargots. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Christian Brand: Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders der Kaufruf in Wien.
Wien, 1775.
Sign. 253.395-E. Fid



zu überbieten, wobei oft einzelne diätetische Aspekte für die Bevorzugung einzelner Fische, Krusten- und Schalentiere betont werden.

Im Barock wurde das Fischgebot an Fasttagen von den Klöstern entweder durch kulinarische Abwechslungen von fastenküchenkonformen Tieren abgefedert oder – bereits im Vorfeld der Aufklärung – selbst massiv in Frage gestellt und bei den Visitationen streng eingemahnt. Nicht nur in der herrschaftlichen Küche, sondern auch in der barocken Klosterküche hatte man inzwischen einen kulinarischen Variationsreichtum für die unvermeidlichen Fasttage entwickelt. Eindrucksvoll belegt dies ein abschließender Blick auf den Speisezettel des Stiftes Mondsee vom Freitag, 6. Oktober 1730: Dem Abt und seinen Gästen wurden zum Prandium (Frühmahl, heute Mittagessen) *Suppen, Ayrspeis, Bachfisch, Kraut, Pahstödten* (Pasteten), *Mellspeis, geselchte Fisch, Schnekhen, Siedfisch, Sollat, gebachenes, abgepreinte Piern* aufgetragen, zum Abendessen *Suppen, Siedayr, Einmachfisch, Gartenspeis, Siedfisch, Sollat, gebachene Äpfelgfrillen, ausgeleste Krebsen* und *Ayrgersten*. Im Schreiben vom 1. Oktober 1756 an den Visitator ersuchte beispielsweise der Schlierbacher Abt Joseph Eysn bereits um die Lockerung einiger Vorschriften. Zu dem eben genannten Fastengebot gibt Abt Eysn zu bedenken, dass dies auch eine Kostenfrage sei, denn Fasten verursache höhere Auslagen, die sich sein Stift nicht leisten könne, da ohnedies die Ausgaben bereits die Einkünfte überstiegen. Fische seien nur schwer zu erhalten (sie wurden in der Regel aus dem entfernten Gmunden bezogen), andere Fastenspeisen könnten nur mit viel finanziellem Aufwand beschafft werden.

In den barocken Kochbüchern entfaltet sich nicht nur ein kulinarischer Ideenreichtum rund um Fische und so genannte Fastentiere, es werden auch Gestaltungsvorschläge von Schauspeisen integriert. So finden sich in Conrad Haggers *Saltzburgischem Kochbuch* von 1718 Fischpasteten in Delphinform. Einmal mehr zeigt sich in diesem Kochbuch die große Vorliebe für den Hecht, dem Hagger ein eigenes Kapitel widmete: *Von einem Hecht seindt viertzigerley Speiß Vnd Trachten zu machen*.

Von der rasanten Verbesserung und Beschleunigung des Verkehrs bzw. Transportwesens im Verlaufe des 19. Jahrhunderts sollte der Handel mit der verderblichen Ware Fisch genauso verbessert werden wie durch neue Konservierungstechniken, wodurch Meeresfische und sonstige Meeresfrüchte verstärkt und günstiger in Binnenländern verkauft werden konnten. Österreichs Verlust des direkten Zugangs zum Meer nach dem Ersten Weltkrieg sollte diese Versorgungslinie nachhaltig unterbrechen und vor allem den fangfrischen Fisch zum Exoten der mittelständischen Küche machen. Bis heute konnte das Image von Fisch und Meeresfrüchten als besonders teures Nahrungsmittel, das obendrein rasch verdirbt, nicht völlig rehabilitiert werden. Jemanden zu Branzino, Austern oder Hummer ins Restaurant oder zu Hause einzuladen, wird nicht nur als kulinarische Reifeprüfung verstanden, sondern auch als Signal sozialer Abgrenzung. Auf der anderen Seite tragen der mittlerweile fast proletarisch besetzte Dosenfisch und der zur Kindermahlzeit herabgestufte und als Fischstäbchen abgepackte Dorsch nur bedingt bei, den Fisch wieder fester in unserem Küchenrepertoire zu verankern. ❡



Von Austern was daraus zu machen seie.
Kolorierte Federzeichnung.
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445
❡ Die nährstoffreichen Austern werden roh oder überbacken verzehrt und galten im 19. Jahrhundert, etwa in England, noch als Essen für arme Leute. Erst nachdem die Austernbänke abstarben, wurden sie ein kostspieliges Tafelvergnügen.



Handel mit Krebsen und Fischen.
Kolorierte Federzeichnung. Fol. 97r.
In: Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat.
Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert.
Codex 5264

Riccardo d'Erco: Notizen über Austern-Cultur.
Triest (Oesterr. Lloyd), 1869.
Sign. 156585-B Neu Mag

Ob roh oder gekocht genossen, Austern wurden schon in der Antike als besonderer Leckerbissen gehandelt. Unter den Meeresfrüchten gelten sie als kulinarisches Statussymbol, denen man – spätestens nach Casanovas Ratschlag, dass 50 Austern, im eigenen Saft geschlürft, die Manneskraft stärken würden – aphrodisische Wirkung nachsagt. Unbestrittener hingegen ist ihr hoher Nährstoff-, Vitamin- und Mineraliengehalt. Diese Begehrlichkeit führte bald zur Überfischung der natürlichen Austernbänke, die durch die Belastung des Meeres und auch Krankheiten (Muschelpest) nahezu verschwanden. Um 1920/21 schien die europäische Auster beinahe ausgerottet, weshalb man Austernbänke mit pazifischen Austern neu besiedelte.



Wiener Naschmarktverkäuferinnen mit am Boden liegenden Delphin.
Fotografie, 1971.
Sign. F0400689/09

Zum heutigen Erscheinungsbild des Wiener Naschmarkts zählen auch die Fischverkäufer mit ihrer Vielfalt an Meeresfrüchten. Die moderne Kühltechnik erleichterte erheblich die Frischhaltung der höchst verderblichen Ware. Die zu den Zahnwalen zählenden Delphine sind aber selbst auf dem Naschmarkt eine Ausnahme, tauchen jedoch in alten Kochbüchern immer wieder auf. Die Beliebtheit dieses intelligenten und menschenfreundlichen Meeressäugetieres, das als Symbol für Apoll bzw. des Weiblichen (wegen der Ähnlichkeit der griech. Wörter *delphis* und *delphys* = Delphin/Schoß) genauso galt wie für Christus oder die Liebe (ein Delphin soll Aphrodite nach ihrer Geburt an Land gebracht haben), kam dann bei Schaugerichten der Renaissance und des Barock zu tragen.



Fischhändlerin mit Krebsen auf dem Wiener Naschmarkt.
Fotografie, 1966.
Sign. F0400689/07

Krebse, wie sie die Fischhändlerin hier lebend den neugierigen Kindern präsentiert, gelten alten Kochbüchern zufolge schon immer als besondere Delikatesse unter den Krusten- und Schalentieren, die bereits Caesar bei Staatsbanketten servieren ließ. Im 1485 erschienenen ersten gedruckten deutschen Kochbuch, der *Küchenmeisterei*, tauchen daher Krebsgerichte neben Fisch- und Eierspeisen auf. Die *Koch- vnnd Kellermeisterey von allen Speisen vnnd Geträncken* bietet in ihrer Ausgabe von 1547 bereits eine verblüffende kulinarische Variationsbreite, die gesulzte Krebse, Torten, Kuchen, Muse und Pastetengerichte vom Krebs miteinschloss. Beim Elektionsmahl des Schlierbacher Abtes Christian Stadler am 3. Juni 1715 wurden gar 450 Krebse verspeist. Im Vergleich dazu: Die herrschaftliche Fischerei des Stiftes Schlägl nennt unter ihrem Jahresertrag 1706/07 nur 49 Krebse.

Abschließend sei noch auf Pratos Kochbuch *Die Süddeutsche Küche* hingewiesen, das in seiner Ausgabe von 1905 allein 38 Einträge zum Krebs aufweist: Ihre kulinarischen Betrachtungen und Rezepte reichen von seiner besten Genießzeit (Mai bis September), seinen Zubereitungsmöglichkeiten (geschmiert, gesotten, mit Rahm oder zur Garnierung von Fischen) bis zu den diversen Rezepten wie *Krebsenbutter, Krebsenknöderl* oder *Krebsenwuchterln*. Prato gibt schließlich auch Tipps, wie *Krebse bei entsprechender Behandlung durch Wochen außer Wasser lebend und fett erhalten werden* können: Man setzt sie in einen Korb auf Nesseln, Klee und Petersilienblätter, bindet den Korb mit einem Tuche zu und stellt ihn in den Keller. Die Blätter werden täglich mit frischem Wasser bespritzt und öfters erneuert. Durch Bespritzen mit frischer Milch oder Fütterung mit in Ei versprudeltem Bier oder Obers erhält man, so Prato, die Krebse fleischig. Die Haltung in Fließwasserbecken ist die gängigste Präsentationsform auf Märkten – auch auf dem Wiener Naschmarkt.

Der Geschmack der Erde

Getreide, Gemüse, Salate und Pilze

Ich lebe überhaupt
wie ein Känguru von Pflanzenkost, und Spargel …
ADALBERT STIFTER *(1805–1868)*



Cucurbite. Kürbisse.
Deckfarbenminiatur. Fol. 22v.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
¢ Erst mit den spanischen Seefahrern kam der Kürbis nach Mitteleuropa. Die Flaschenkürbisse sollen, laut Überlieferung, beim Läuten der Kirchenglocken gesteckt werden, damit sie so groß wie Glocken würden.

Bereits in der Steinzeit bildeten Pflanzen, Früchte, Samen, Wurzeln und Pilze eine wichtige Bereicherung der Nahrung, wenngleich die Zuchtformen von Getreide, Gemüse und Obst, die später zu den Hauptnahrungsquellen werden sollten, noch nicht verfügbar waren. Erst mit der Jungsteinzeit setzte der gesteuerte Anbau von Nahrungsmitteln (Ackerbau) ein, was nicht nur zusätzliche Nahrungsmittel, sondern auch die Vorratshaltung der erwirtschafteten Überschüsse und den Handel ermöglichte. Das Spektrum der nunmehr vom Menschen genutzten pflanzlichen Nahrungsmittel erfuhr eine stetige Erweiterung und reichte vom Weizen bis zu den Trüffeln. Getreide – nach der römischen Göttin des Ackerbaus, Ceres, auch Zerealien genannt – umfasst das weite Feld essbarer Körner wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais und Reis, aus denen weltweit Grundnahrungsmittel hergestellt werden. Während Reis für rund die Hälfte der Weltbevölkerung *das* Grundnahrungsmittel darstellt und als Reismehl, Reisflocken, gemahlener Reis oder als Bindemittel für Saucen, Suppen und Eintöpfe Verwendung findet, bildet Weichweizen das wichtigste Getreide der Welt, wobei er seine Qualität dem hohen Glutengehalt verdankt – er ist ausschlaggebend für das Aufgehen des Brotteiges.

Gemüse als weitere große pflanzliche Gruppe kann ebenso wie das Getreide auf eine bereits weit zurückreichende Verwendung als menschliches Nahrungsmittel verweisen wie auch über eine damals schon breite Sortenvielfalt. Um 3000 v. Chr. pflanzten beispielsweise die Bauern Mesopotamiens Rüben, Zwiebeln, Gartenbohnen, Erbsen, Linsen, Lauch, Knoblauch und Rettiche. Die am Bau der Chinesischen Mauer beschäftigten Arbeiter erhielten im 3. Jahrhundert v. Chr. ebenfalls fermentiertes Gemüse (Kohl, Rüben und Rettiche). Bei den Griechen und Römern wurde dann der Gemüseanbau in größerem Maßstab gefördert. Die Römer trugen ihrerseits dazu bei, dass in den besetzten Gebieten die von ihnen eingeführten Feldfrüchte wie Karotten, Artischocken, Blumenkohl,

Knoblauch und Zwiebeln von den ansässigen Bauern angebaut wurden. Wie aus mittelalterlichen Rezepten ersichtlich, bezeichnete Gemüse – das Wort verweist auf Mus – jede breiartige Speise. Erst im Lauf der Zeit kann eine Verengung der Wortbedeutung auf Feld- und Gartenfrüchte beobachtet werden, die als Zukost zur Nahrung Verwendung fanden, in den alten Kochbüchern jedoch ein Schattendasein führten.



Um Gemüse länger haltbar zu machen, wurden spezielle Konservierungsmethoden entwickelt, etwa das Einlegen in Essig. Unter Essiggemüse versteht man ganzes oder geraspeltes, in Essig oder Lauge konserviertes Gemüse wie Gewürzgurken, Meerrettich, Sauerkraut, Zwiebeln oder Rotkohl. Im ersten Buch des Apicius-Kochbuchs (*Der sparsame Wirtschafter*) finden sich bereits Anleitungen, wie Gemüse, Rüben, grüne Oliven (um damit jederzeit Öl machen zu können) oder Trüffel aufzubewahren seien. Möglicherweise geht die Tradition des Einsäuerns von Kraut (Sauerkraut), Rüben, Gurken und Bohnen auf slawischen Ursprung zurück; dort wird dieses Gemüse zumeist im Ganzen eingesäuert, im Westen hingegen vorher gehobelt. Ebenfalls eine wichtige pflanzliche Ernährungsquelle sind die essbaren Samen gewisser Hülsenfrüchte – Bohnen, Erbsen und Linsen –, wobei einige Sorten wie grüne Bohnen, Saubohnen, Lima-Bohnen und Erbsen frisch gegessen, andere getrocknet verarbeitet werden.



Rüben. *Kolorierter Holzschnitt.*
In: Otho Brunnfels: Contrafayt, Kreuterbuch.
Straßburg (Hans Schotten), 1532.
Sign. 263.855-D Por-Fid

Gegenüber oben:
Bohne. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band.
Wien (Schrämbl), 1800.
Sign. 177343-B Alt Mag

Gegenüber unten:
Pilze und Schwämme. *Farblithografie.*
In: Katharina Prato: Die süddeutsche Küche. 38. Auflage.
Graz (Styria), 1905.
Wien, Erika Krause

Zur pflanzlichen Kost zählen auch die Pilze: alle essbaren Schwämme, die aus Wildwuchs oder Züchtung stammen können – inklusive Trüffel, die als Knollenpilze in der Nähe von Eichenwurzeln wachsen. Ihre Notwendigkeit für die Küche wurde im Laufe der Entwicklungsgeschichte der europäischen Kulinarik recht unterschiedlich beurteilt: Der Dichter Horaz lobt lediglich die Pilze auf der Wiese. Platina meinte, in Anlehnung an antike Autoren, dass die besten Pilze u. a. in Afrika oder auf dem Olymp wüchsen. Er rät, Pilze – in Wein gewaschen, in heißer Asche gekocht und mit Salz und Pfeffer bestreut – warm nach dem Fleisch aufzutragen. Während die slawischen Völker Pilze schon sehr früh als Bereicherung der Mahlzeit betrachteten, hielt Hildegard von Bingen recht wenig von ihnen (vgl. Wiswe 1970, S. 116).

Aus all diesen pflanzlichen Nahrungsmitteln sollte sich in der Antike jene abwechslungsreiche Kochkunst entwickeln, die auch rein pflanzliche Gerichte schätzte. Im Liber III (*Cepuros*) des erwähnten Kochbuchs des Apicius finden sich ausschließlich Gemüsegerichte, in denen nicht nur Spargel, Kürbisse, Gurken und rote Rüben, sondern auch Brennnesseln, Feldkräuter und Karotten Eingang fanden. Darüber hinaus werden Tipps beigesteuert, etwa wie Gemüse smaragdgrün werde.

Diese vegetarischen Speisen sollten sich zum Teil dann in den mittelalterlichen Kochbüchern wiederfinden, wobei die christliche Tradition des fleischlosen Fastens ihre permanente Aktualisierung begünstigt haben dürfte. Diätetische Gründe standen hingegen eher im Hintergrund, denn die pflanzliche Nahrung genoss bei den mittelalterlichen Medizinern keinen guten Ruf. Sie wurde im Vergleich zu Brot und Fleisch als kaum nahrhaft eingestuft.

Paolo Santonino, der auf einer Dienstreise an der Seite des Bischofs von Caorle am 5. Oktober 1485 zu einem Festessen auf der Kärntner Burg Goldenstein bei Mauthen geladen war, konnte sich manchmal nur mit diplomatischer Attitüde vor dem unvermeidlichen Kraut-Gericht retten: *Der Bischof selbst und sein Begleiter glaubten, daß nach diesen vielen Gängen das Essen beendet wäre, und schon hatten wir uns an den mit uns schmausenden Gastgeber gewendet, um uns für die große Ehre und den ausgesuchten üppigen Aufwand vielmals zu bedanken, da gebot der Gastgeber mit der Hand Schweigen. Und sieh' da, sofort brachte der Diener eine breite Schüssel, sie auf erhobenen Händen tragend, mit Kraut über einem Stück Speck.* Und im Nachsatz folgt dann schließlich die Bemerkung: *Von dem* (Kraut) *enthielt sich Santonino, weil es für seinen schwachen und wenig aufnahmefähigen Magen zu schwer war, und, um die Wahrheit zu gestehen, bei diesem Gericht schienen fast alle dasselbe Magenleiden zu haben.* (In: Egger 1947, S. 18f.) Kohl in Fleischbrühe mit Speck sollte dann im 17. Jahrhundert bereits ein Gericht aller sozialer Schichten darstellen.

Es wurde daher empfohlen, Obst und Gemüse vor dem Essen einzunehmen, damit sie die Verdauung der anderen Lebensmittel nicht störe. Neben dieser diätetischen Schräglage kam noch die soziale Komponente hinzu, dass Gemüse und Kräuter als Essen unterer sozialer Schichten diskreditiert wurden und daher viele Gemüsesorten als typische Zutaten


In seiner süsse.

Der Schliessende. 43

DEn Kohlkopf schliessen man in seiner Süsse sieht/
Darbey das Sauer' er dan kan gar sehr wol missen:
Im Namen und der that mich Schliessend' an sich zieht
Ein ieder Hauswirt/der auf vorraht ist beflissen:
Der laster unraht gern' ein edel hertze flieht/
Wil tugend/lieb' und ehr' in sich verwahret schliessen/
Das iedermann' es geb' auch nutz und frucht zugleich/
So wird die rechte Süß' uns alle machen reich.
H.D.G.S. 1621.
E iij

Kohlkopf. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter. *Frankfurt/M. (Merian), 1646.*
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag

des wenig abwechslungsreichen Bauernessens bzw. der Armenmahlzeit galten. Neben Knoblauch, Lauch und Zwiebeln standen auf dem bäuerlichen Speisezettel des Mittelalters auch noch verschiedene Hülsenfrüchte wie Erbsen, dicke Bohnen und Linsen, die im eigenen Garten oder auf dem Feld gezogen wurden.

In Marx Rumpolts berühmten *Ein new Kochbuch* (1581) findet sich unter der Rubrik *Bancket der Bawren* zwar noch immer wenig Auswahl beim Gemüse (Sauerkraut und Rüben mit Kren), doch ist es hier bereits Beilage zum Fleisch (bis ins 19. Jahrhundert wurde bei den Bauern als erstes Gericht mittags wie auch abends eine Schüssel Gemüse bereitgestellt: Grubenkraut, Sauerkraut, süßes Kraut, süße und saure Rüben,

Bohnen, später Gurken und Erdäpfel). Unter den Speisen für das *Keyserlich Bancket* und vor allem in seiner Aufzählung *Von allerley Kraeuter Salat* (S. CLVIII) haben Salate und Gemüse in Rumpolts kulinarischer Bestandsaufnahme der Spätrenaissance längst einen gehobenen Stellenwert eingenommen. Erklärbar ist dies wohl aus der Rückbesinnung auf antike Kochtraditionen – und aus dem Bedürfnis, das ganze Nahrungsspektrum der Schöpfung auch kulinarisch zu würdigen bzw. zu nutzen.





Von allerley Kräuter Salat / weiß und grün (*oben*). Vom Essig (*unten*). *Holzschnitte*. *In:* Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch. *Frankfurt/M. (Feyerabendt), 1581. Sign. *44. B. 1*

Rumpolt erwähnt einen *Kepffel Salat weiß / der gequellt und sueß gemacht ist*, einen *Endivien Salat, Zucker Wurtzel Salat, Cicuri das gequellt ist im Wasser auch ein Salat, Cardus Salat roh auff den Tisch gegeben / vnd mit Pfeffer vnd Saltz gemacht, gequellten Cardus Salat* sowie *von allerley Kräutern ein Salat vnnd mit Burage Blumen bestreuwet, Brunnenkreß Salat / der in einem Garten gezeuget / oder bey fließenden Bächen wächßt / ist auch nicht böß, Grün Salat / der klein vnnd jung ist / rote Rüben klein geschnitten / vnd darüber geworffen / wenn der Salat angemacht ist / vnnd die rote Rüben gesotten und kalt seyn, gesotten Zwibelsalat / oder gebraten / macht man süß mit weissem Zucker / oder mit kleinen schwartzen Rosein, Pumpernelle Salat, Weiß Rapuntzel Salat …, Hopffen Salat / der gequellt ist, Spargel Salat / der auch gequellt ist / vnnd klein geschnitten / oder gantz angemacht / ist auf beyde manier gut. Du kanst in machen mit Erbeßbrüh / mit ein wenig Butter / Pfeffer vnnd Essig / warm auff ein Tisch gegeben oder* – um noch ein Beispiel zu nennen – *große Capern außgewässert vnd gequellt.* Damit wird bereits eine Vielfalt skizziert, die sich in der Folge allmählich auch in den bürgerlichen Kochbüchern – und hier vor allem unter den obligaten Fastenspeisen – manifestieren sollte.

Eine Ehrenrettung gelang dem Wolfenbüttler Gärtner Johannes Royer, der 1648 das erste deutschsprachige Gemüsekochbuch herausgab, das in höheren Kreisen großen Anklang gefunden haben muss, sollte es doch dreimal neu aufgelegt werden (1648, 1651 und 1655). Die Besinnung auf pflanzliche Nahrung geschah jedoch nicht immer freiwillig, sondern wurde ab dem späten 18. Jahrhundert immer dann verordnet, wenn Notzeiten ausbrachen. So erhielt Gemüse wieder jenen Beigeschmack der Ärmlichkeit, von dem es sich im Grunde erst wieder durch die Gesundheitstrends der letzten Jahrzehnte erholen sollte.

Franz Piper: Neue Benützungsart inländischer Gemüse (aus den vaterländischen Blättern abgedruckt und mit Zusätzen vermehrt). *Flugblatt, Wien, Dezember 1811. Sign. 155571 (353-260)*

Franz Piper, Gärtner des Fürsten Joseph Schwarzenberg in Wien, verweist in diesem Flugblatt auf die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten des Gemüses: *Herr Piper machte im Frühjahr 1811 den Versuch, die von den Strüncken (Stängeln) des vorjährigen Winterkohls ausgetriebenen Blüthetrauben von ihrer ersten Erscheinung an, bis zur völligen sichtbaren Entwicklung der Blumentheile zur Speise zu benutzen, und both hiervon dem Herrn Professor Märter zum gleichmäßigen Versuche an. Letzterer war durch die Analogie mit dem Blumenkohle, italienischen Brokoli, Spargel, Artischocken etc. überzeugt, daß das Resultat nur günstig ausfallen könne, indem gerade die Blüthe die zartesten Marktheile und den reifsten, ausgearbeitetsten vegetabilischen Extraktivstoff in sich versammelt und hiermit als der wesentlichste Bestandteil aller Gewächse, die feinste und ergiebigste Pflanzennahrung für Menschen gewähren muß.*



Cirio.
Plakat, Wien, 1925/30.
Sign. Plakat Nr. 16304760

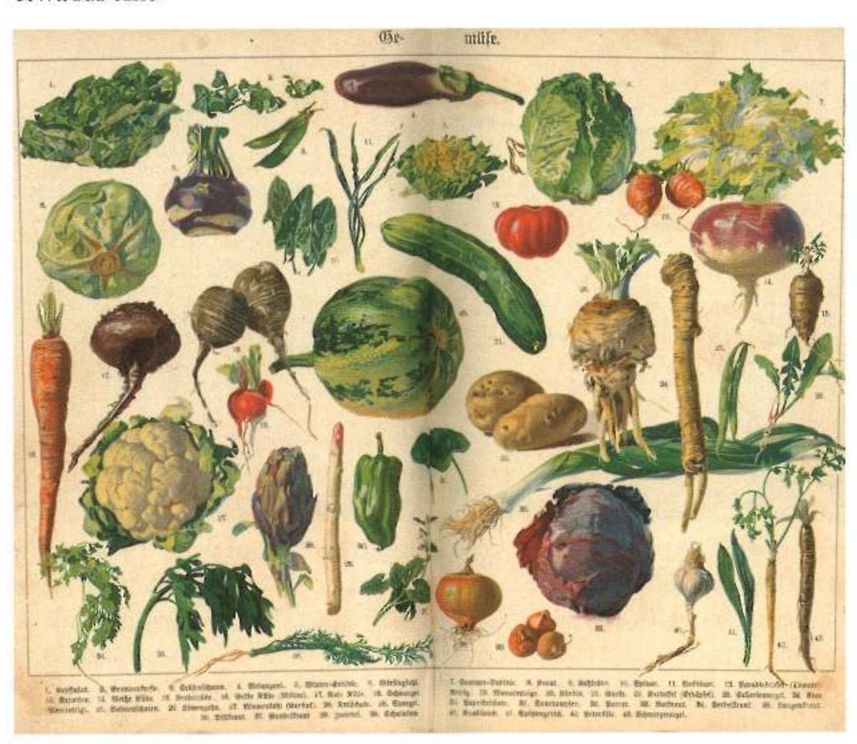
Arnold Rikli: Süddeutsches Vegetarianer-Kochbuch mit Speisekarte für das ganze Jahr.
Triest, 1872.
Sign. 145949-B
¢ Der gebürtige Schweizer Naturheilkundler Arnold Rikli (1823–1906) ist auch als Begründer der neuzeitlichen Sonnenlichttherapie in Erscheinung getreten. Rikli starb in St. Thomas in Wolfsberg (Kärnten).

Rikli war Naturarzt und bezeichnet sich im Vorwort als *Dirigent* und Eigentümer der Naturheilanstalten in Veldes (Oberkrain) und in Triest. Obgleich Vorkämpfer für vegetarische Kost, so warnt Rikli eingangs (S. VI) dennoch vor einseitiger Kost: *Wir sind ferne von der Ansicht, dass die einfachste beständige Einerleidiät, z. B. Obst und Grahambrod (!) als diätetisch die beste sei! Eine solche permanente Einerleidiät wirkt wie alles Einseitige, herabstimmend, schwunglos und nähert sich jedenfalls dem thierischen Standpunkt, indem die meisten Thiere mehr oder weniger auf einerlei Nahrung angewiesen sind … ebenso verwerfen wir eine übermässig reizende Diät, wie es die heute noch übliche Fleisch-, Wein-, Bier- und Kaffeekost ist.* Unter den Rezepten finden sich auch regionale Beispiele wie jenes für ein Suppengericht, genannt

Motschnig (S. 77f.): 7 dag Mehl, 1,97 dag Schmalz, 2,5 Gramm Salz, ½ Ei. Das Mehl wird mit den Eiern zwischen den Händen zu erbsengrossen Stücken zerrieben, dann ⅔ davon in siedendes Salzwasser gestreut, in welchem sie bis ca. 10 Minuten gekocht werden; das andere Drittel wird im Fett braun geröstet, und dann einige Minuten mit dem Übrigen gekocht. Nach dem Anrichten streut man fein geschnittenen Schnittlauch auf die Suppe.

Anna Springer: Vegetarisches Kochbuch. 2. Auflage.
Zittau in Sachsen, 1902.
Sign. 420547-A

Bereits im Vorwort von Josef Springer wird die Bedeutung der vegetarischen Kost für die Gesundheitsprophylaxe betont: Krankheiten zu verhindern ist leichter, als Krankheiten zu heilen! Der Vegetarismus beinhalte die wesentlichsten Vorbeugungsmittel und sei deshalb die Krone der Naturheilkunde. Anna Springer steuerte die vegetarischen Rezepte bei, etwa für eine



Gemüse. *Farblithografie.*
In: Katharina Prato: Die süddeutsche Küche. 38. Auflage.
Graz (Styria), 1905.
Wien, Erika Krause

Tomatensuppe (S. 21): Die Tomaten werden gewaschen, in Stückchen geschnitten und nebst etwas Zwiebel in Wasser weich gekocht. Das ganze wird nachher durch ein Sieb getrieben, ein wenig Einbrenne dazu gequirlt, etwas Salz, Zitronensaft, ein wenig Zucker beigefügt und nochmals aufgekocht. Die Suppe ist auch sehr wohlschmeckend, wenn nur ganz wenig Einbrenne, dafür aber etwas Reibeteig genommen wird.



Am Gemüsestand.
Fotografie von Otto Croy, 1946.
Sign. CRO 24009W

Früchte der Pomologie

Obst im Küchenalltag

Fructis arborum, des fruits, werden in der Küchen auf unterschiedlichste Art angewendet und zubereitet.
GOTTLIEB SIEGMUND CORVINUS, *1715*



Citrus Limonia. *Kolorierter Kupferstich. In:* Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band. *Wien (Schrämbl), 1800. Sign. 177343-B Alt Mag*

Die Zitrone ist nur eine von rund 60 Arten von Zitrusfrüchten, die zu den Rautengewächsen zählen. Diese beliebten Vitamin-C-Lieferanten benötigen warme Regionen, wie etwa rund ums Mittelmeer.

Erste Versuche von Obstanbau vor mehr als 8.000 Jahren sind mit archäologischen Funden belegt, wenngleich sich die Herkunft und die allmähliche Wanderung des Obstes kaum präzisieren lassen. Marillen (Aprikosen) und Pfirsiche sollen erstmals vor 3.000 Jahren in China gezüchtet worden sein und sich in der Folge in Richtung Westen verbreitet haben. Weil die Marille zur Zeit der Römer bereits in Armenien stark vertreten war, nannte man sie in der Antike auch *armeniacum*: Armenischer Apfel. In dieser Region – neben Armenien noch im nördlichen Persien und in Ausläufern des Kaukasus – befanden sich die kultiviertesten Obstgärten der Alten Welt, wo wahrscheinlich schon Weintrauben, Quitten, Granatäpfel und wohl auch Pflaumen und Pflaumenschlehe beheimatet waren. Der Obstanbau sollte sich dann in Richtung Süden, über Assyrien und Babylonien, fortsetzen, wo bereits Kirschen, Äpfel, Granatäpfel, Maulbeeren und Feigen kultiviert wurden.

Über China sollen hingegen die Orangen im 1. Jahrhundert nach Indien und von dort an die afrikanische Ostküste bzw. in der Folge in den Mittelmeerraum vorgedrungen sein. Die römischen Gärtner sorgten nicht nur für die ersten Orangenhaine in Italien, sondern dürften diese Zitrusfrucht auch in Spanien heimisch gemacht haben – möglicherweise wurde sie aber von den moslemischen Eindringlingen sesshaft gemacht, die die Zitronen hier ebenfalls heimisch werden ließen. Die Orangen sollten dann über die Eroberer der Neuen Welt im 16. Jahrhundert nach Amerika gelangen, wo sie schließlich 1796 in Kalifornien eingebürgert wurden. Bananen verdanken wir der südostasiatischen Inselwelt, von wo sie mit Einwanderern, die Madagaskar vom heutigen Indonesien aus besiedelten, auch nach Afrika gelangten. Auf den Kanarischen Inseln wurden sie dann von den Spaniern angepflanzt und schließlich nach Amerika gebracht (1502 gründeten portugiesische Siedler die ersten Plantagen in der Karibik und in Mittelamerika).

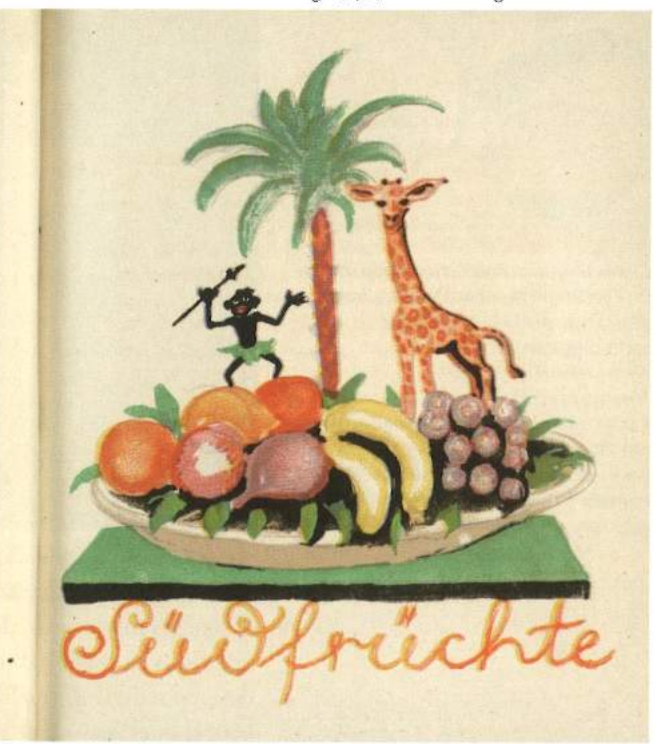
Doch erst im 17. und 18. Jahrhundert kann es zu einem intensiven Obstaustausch zwischen Amerika und Europa, der zu einer weiteren Bereicherung der heimischen Sortenvielfalt von heute führen sollte: Die in Amerika gezüchtete großfruchtige Gartenerdbeere – im Volksmund Ananas genannt – wurde 1660 erstmals in London angeboten; ebenfalls wurden Guava, Papaya und Sternapfel aus Amerika eingeführt. Aus Südostasien kamen neben der Banane auch Mango, Karambola, Rambutan und die Zibetfrucht – um nur einige Beispiele zu nennen. Durch Kreuzungen und Veredelung einzelner Obstsorten erweiterte sich im Laufe der Zeit das Angebot, wobei sich die Zitrusfrüchte für die Hybridisation besonders eigneten: So geht beispielsweise die kernlose Clementine auf eine Zufallszüchtung zurück, die der Trappistenpater Pièrre Clement in seinem Garten bei Oran in Algerien entdeckte und aus einer Kreuzung aus Mandarine und Pomeranze oder Manderine und Tangerine resultierte.

Basierend auf den beiden botanischen Systemen Hybridisation und Variation sollten im Obstbau die unterschiedlichsten Züchtungen möglich werden, die jene Vielfalt bewirkten, die man seit dem späten 16. Jahrhundert enzyklopädisch zu entschlüsseln suchte. Diese Sortenvielfalt betrifft alle Obstgattungen und reicht vom Steinobst und Beerenobst über Äpfel, Birnen, Trauben, Zitrusfrüchte, Melonen, tropische Früchte bis hin zu den Nüssen, die botanisch gesehen einsamige, trockene, hartschalige Früchte darstellen. Bei manchen Obstsorten hat sich mittlerweile die Unterscheidung in Wirtschaftsobst (etwa für die Mosterzeugung), Kochobst und Dessertobst durchgesetzt, die zugleich als Qualitätsabstufung verstanden werden kann.



Mädel mit Honig und Obst / Vendeuse de miel et de pommes. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Christian Brand: Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders der Kaufruf in Wien.
Wien, 1775.
Sign. 253.395-E. Fid

Südfrüchte. *Farblithografie von Erwin Tintner. In:* Grete Geiringer: Das Puppenkochbuch.
Wien (Rikola-Verlag), 1923.
Sign. 545.788-A Neu Mag



Salzmandeln

Mandeln, Salz

Salzmandeln sind eine Näscherei, die sehr gut haltbar ist und für Puppengäste immer vorbereitet sein kann. Du nimmst so viel Mandeln, als du bereiten willst, legst sie in heißes Wasser, zählst bis 10 und fischst sie dann mit einem Löffel heraus, worauf sich die braune Schale ganz leicht mit den Händen ablösen läßt. Die geschälten Mandeln werden in einem Backblech auf den Ofen gestellt und braten gelassen, bis die Spitzen braun und die übrige Fläche der Mandeln hellgelb geworden ist. Fett braucht man dazu nicht zu nehmen, da die Mandel selbst ölhaltig ist. Damit das Braten der Mandelkerne gleichmäßig geschieht, schüttelt man das Blech öfters, damit sich die Kerne umdrehen. Sind die Mandeln fertig und recht knusperig, so wirft man sie in warmem Zustande auf einen mit Salz bestreuten Teller und schüttelt diesen, damit die Mandeln das Salz auf beiden Seiten anziehen. Dann werden sie herausgenommen und weggestellt und sind zu jeder Zeit genießbar.

34





Oben:
Verkauf von frischen und getrockneten Feigen. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 86r.*
In: Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat.
Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert.
Codex 5264

Unten:
Erdtboerkraut. *Kolorierter Holzschnitt.*
In: Otho Brunnfels: Contrafayt, Kreuterbuch.
Straßburg (Hans Schotten), 1532.
Sign. 263.855-D Por-Fid

Bereits im antiken Kochbuch des Apicius spielen Gerichte mit Obst eine dominierende Rolle, die ihnen auch in den Kochbüchern seit dem Spätmittelalter bzw. der frühen Neuzeit eingeräumt wurde. Doch sollten wir uns durch diese frühen kulinarischen Belege nicht täuschen lassen: Im Mittelalter machte beim Adel Obst nur zehn Prozent der Nahrung aus – die ländliche Bevölkerung kam nur selten in den Genuss von Obst. Wenn auch an der Ernte beteiligt, kamen die Früchte vorrangig den höheren Klassen der Gesellschaft zu, die sich vor allem an saisonal angebotenen Kirschen, Äpfeln und Birnen sowie an gedörrten Feigen und Weintrauben delektierten.

Die diätetischen Hinweise zu den einzelnen Obstsorten lassen sich schon früh in der Literatur nachweisen, wobei oft historische Kapazitäten zur Untermauerung etwaiger Vorzüge und Nachteile zitiert werden: *Von dem Erdtboerkraut hab ich obgesagt / das dem Plinio würt zugemesszen von etlichen / wie das er solichs für das Fünffingerkraut sol verstanden haben / ... Das hab ich nun den gelerten geben zu dispvtieren / Gott gebe was sye daruß machen ... Erdboerkraut würt im Latin genennt Trifolium / von wegen der dreyer blaettlin die es hat. Von etlichen anderen / Fragaria / oder herba Frage / von wegen der frücht. Und von der Teutschen Erdtboer. Darumb / das seine frücht nahe bey der erden wachsen / zu vnderscheyden die Hympoer / Heidelboer und Bromboer ... Hieronymus spricht / das Erdboerkraut wasszer getruncken morgens vnnd abents / yedes mal vff. iiij. lot / sey guet für die gylbe / vnd reynige die brust / vnd die lunge. Desgleichen in die augen getropfft / lesche die hytzigen augen / vnnd toedte die malcerey / so sye noch nicht überhandt genommen.* (In: Otho Brunnfels: *Contrafayt, Kreuterbuch*, Straßburg, 1532)

Da ein Hauptnachteil des Obstes seine rasche Verderblichkeit darstellt, liefern viele Kochbuchautoren Ratschläge für die richtige Ernte und Einlagerung sowie für das Einmachen und Trocknen von Obst. Um frisches Obst einzumachen, eignen sich zum Beispiel noch leicht unreife Früchte, die den höchsten P ektingehalt aufweisen; geschälte Äpfel, Bananen oder Birnen erhalten länger ihr helles Fruchtfleisch (das sonst rasch braun wird), wenn man es mit einem Spritzer Zitronensaft oder einem Teelöffel voll Weinstein beträufelt. Solche und ähnliche Hinweise bestimmen auch die Hausväterliteratur bzw. Hauswirtschaftsbücher seit dem 17. Jahrhundert.

In Gottlieb Siegmund Corvinus' *Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon*, das 1715 in Leipzig erschien, lesen wir etwa zum Thema *Baum-Früchte* (Spalte 190): *Fructis arborum, des fruits, werden in der Küchen auf unterschiedlichste Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu Aepffel, Birn, Feigen, Mispeln, Kirschen, Pfirsinge, Limonen, Citronen, Pomerantzen, Grant-Aepffel, Quitten, Datteln, Mandeln, Nüsse, Oliven, Pistacien, Kastanien, Pflaumen ec. Von welchen allen insonderheit an gehörigen Ort.*

Als eigenes Themenkapitel taucht dann das Obst und seine Verarbeitungsmöglichkeiten erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf. Am fruchtig-saftigen Geschmack, der Obst in der Regel auszeichnet und vielen Speisen den scheinbar unnachahmlichen Charakter verleiht, arbeiten heute längst nicht mehr nur Obstzüchter, sondern diverse Labors, die synthetische Geschmacksaromen und -verstärker für die Lebensmittelindustrie entwickeln. ❦

Zu den köstlichsten Steinobstsorten zählen die saftigen Kirschen, die ob ihres Geschmacks und ihrer Süße seit jeher besonders geschätzt werden und durch Kochen oder Kandieren auch lange konserviert werden können. Die zur Gruppe der Rosengewächse gehörenden Kirschen werden in Süß- und Sauerkirschen unterteilt, wobei Sauerkirschen geringere Standortansprüche stellen und sowohl als selbstfruchtbare und selbstunfruchtbare Sorten existieren. Wie bei den Süßkirschen unterscheidet man bei den Sauerkirschen anhand der Frucht zwischen Weichselkirschen mit färbendem und Amarellen mit nicht färbendem Saft. Wie archäologische Funde bestätigen, standen (wilde) Kirschen schon auf dem Speisezettel der Steinzeit. Ihr Name leitet sich vom iranisch-kurdischen Begriff *keras* ab, der bei den antiken Römern zu *cerasus* abgewandelt und im Althochdeutschen zu *kirsa* umgewandelt wurde.

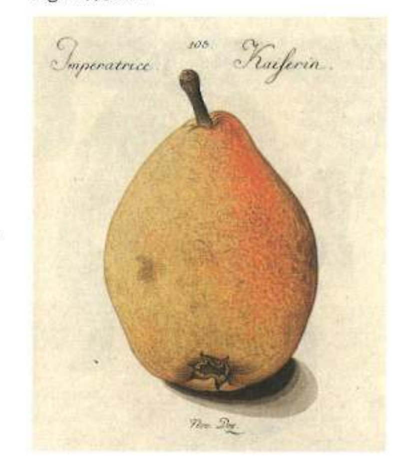
Kirschweichsel. *Kolorierter Kupferstich. In:* Jean Mayer: Pomona franconica. 2. Band. *Nürnberg (Winterschmidt), 1779. Sign. 177361-B*



In den Ausführungen der *Pomona franconica* zu den unterschiedlichsten Kirschensorten finden bei den Erläuterungen zur Kirschweichsel auch die unterschiedlichen Verwendungszwecke Erwähnung (S. 40): *Diese verdienet eine Stelle unter den größten und schönsten Weichselsorten. Sie ist beinahe nur allzusüß, und deswegen oft unschmakhaft. Sie reift mit Anfang des Julius.* Weiters heißt es (S. 26): *Alle runde und gepfropfte Kirschen, Weichseln, Herzkirschen und andere Spät-weichseln oder Sauerkirschen ißet man theils frisch, theils werden solche, wie die Pflaumen, aufgetrocknet, und gebacken, wozu insonderheit die Weichseln und Amrellen am besten gebrauchet werden. Man macht sie auch mit Zucker ... und Brandewein ein. Man verfertiget Compoten, Confitüren, Latwergen und d. g. davon, und die Köche wenden sie zu allerhand Backwerk an. Nicht minder werden verschiedene Wasser daraus gebrannt, worunter der Kirschengeist das berühmteste ist, sodann Ratafia, Kirschenwein, oder Weichselwein und Kirschwasser. Auch macht der Arzt, Kirschwein, Syrop, Julep u. d. gl. daraus.*

Die Birne (*Pyrus*) zählt als Pflanzengattung zur Unterfamilie der Kernobstgewächse (*Maloideae*) aus der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Weil sie früher als der Apfel im Frühling blüht, ist sie im Vergleich dazu weniger widerstandsfähig. Schon Homer erwähnt Birnen, die in verschiedenen Sorten gezüchtet wurden, Plinius nennt bereits mehr als 38 Birnensorten – diese Vielfalt ist bis heute auf rund 5.000 Sorten angewachsen. So würdigt etwa Sylvester Wagner in seiner saftigen Milieustudie *Der Greissler* (in: *Wien und die Wiener. Mit Texten von Adalbert Stifter und anderen*, Pesth, 1844) diese Vielfalt innerhalb des Obstangebots auf den Wiener Märkten: *Schon in der Auslage* (der Greissler) *sehen wir die Menge und die Verschiedenartigkeit der Verkaufsartikel; wir finden da dreimal des Tages frisches Gebäck vom Westenknopf großen Schnittkipfel ... wir finden ferner ... Obst von allen Sorten, von der gemeinen Pflaume bis zur edlen Ringlote, vom Haberapfel bis zum Tiroler, von der Honigbirne bis zur Salzburger, Plutzer-, Isenbart- und Kaiserbirne, von der wohlriechenden Erdbeere bis zur saftigen Traub.*

Birne Kaiserin. *Kolorierter Kupferstich. In:* Jean Mayer: Pomona franconica. 3. Band. *Nürnberg (Winterschmidt), 1801. Sign. 177361-B*



Da Wildbirnen gegenüber Fäulnis sehr anfällig sind, wurden resistentere Birnen gezüchtet. Diese werden heute jedoch vor der eigentlichen Reife geerntet, da sie sonst meist unansehnliche Beschädigungen

abbekommen. Ob ihrer Säurearmut und ihres ähnlich hohen Zuckergehalts wie Äpfel gelten Birnen seit jeher als sehr bekömmlich. Eine besonders eindrucksvolle Sorte stellt die Birne *Kaiserin* dar, zu der die *Pomona Franconica* ausführt (S. 272): *Die Kaiserin hat ein halbbrüchiges, etwas herbes Fleisch, aber einen lieblichen Geschmack. Sie wird im September und Oktober zeitig, läßt sich nicht wol aufbewahren, weil sie gern teigig wird, und in regnerischen Jahren springet sie gern auf.* Durch die teilweise recht unbescheidene Namensgebung liest sich manche Passage solcher Beschreibung auch unfreiwillig komisch: *Merlet's Herbergsbirn und Jesus Maria scheinen die meiste Aehnlichkeit mit derselben zu haben.* In der Küche bildet die Birne eine wichtige Obstsorte – ob erntefrisch genossen oder als Dörrobst bzw. durch Kochen konserviert.

Die große süße Mandel.
Kolorierter Kupferstich.
In: Jean Mayer: Pomona franconica.
1. Band.
Nürnberg (Winterschmidt), 1776.
Sign. 177361-B



Die Mandelbäume zählen botanisch zur Gruppe der Rosengewächse, gegessen wird nur der unter einer harten Samenschale liegende Keimling. Neben den Süßmandeln wurden auch Bittermandeln zum Kochen herangezogen, obwohl sie die hochgiftige Blausäure enthalten. Letztere ist jedoch sehr flüchtig und hydrolyseempfindlich und kann sich in einer mit Bittermandeln zubereiteten Speise kaum signifikant akkumulieren. Sehr gefährlich jedoch wird der Genuss von ungekochten Bittermandeln, die ob ihres Blausäuregehalts, der erst im Magen gebildet wird, bei Kindern bereits zu vitalen Gefährdungen führen kann. Die *Pomona franconica* geht penibel auf das Aussehen ein: *Die grosse süsse Mandel. Sie ist bisweilen dritthalb Zoll lang, und 15. bis 17. Linien breit, oval, unten am Stiele viel dichter ... Sie wird wegen ihrer Süßigkeit, wegen ihrer Grösse und Vestigkeit sehr hochgeschätzt.*

Schon in den frühesten Kochbüchern vermag sich die Mandel als eine der begehrtesten Ingredienzen zu behaupten – entweder im Mörser fein gerieben, klein geschnitten, geschält oder ungeschält gebacken. Schier unerschöpflich erscheint der kulinarische Erfindungsreichtum, mit dem die Mandel ins rechte Küchenlicht gerückt werden soll: Da ist in den Rezepten u. a. die Rede vom *Mandelberg* (sehr hohe Mandeltorte), von *Mandel-Biscoten, Mandelbrey*, Mandelbrot, *Mandel-Confect*, gebackenen *Mandel-Eyern, Mandelkräpfchen*, Mandelkuchen auf Oblaten, Mandelmilch, Mandelsulze und diversen Mandeltorten.

Radulphus Bartholomaeus Platina:
Von allen Speysen vnd Gerichten.
Augsburg (Steyner), 1531.
*Sign. *44. S. 110*

Platinas frühes Kochbuch beinhaltet neben eigenen Obstrezepten auch praktische Anleitungen für die richtige Einlagerung des Obstes (fol. VIv.): *Es helt sich in eim truckne keller / empor auff einer hurt / auff stro Legs geraum / wirff die faulen auß.* Fol. VIIr.: *Um Nuß frisch zu behalten, Legs in frischen Sand / inn ein eck eines trucken kellers nicht inn häfen.* In den einzelnen Rezepten verläuft – typisch für die Rezepte dieser Zeit – die Geschmacksgrenze lavierend zwischen Pikant und Süß:

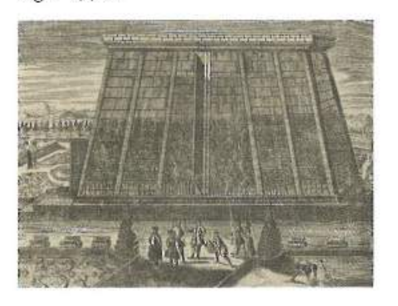
Ein gut essen von oepffel (fol. XVv.): Schel sy schön / vnd thail sie yn zwen thail / füll yedes thail / Mach ein füll von gepraten oepffeln / ein hert ay vnnd Peterlin wol gehackt mit einem rohen ay wol getemperiert / füll bayd thail der oepffel vnd stürtz übereinannder / stoß ein zweck dadurch das nicht weich biß sie gebachenn / vnnd gib sie dar. Wilt du sie

selben praten / so stoß in drey oder vier an ein spislin / legs auff ein rost / begeuß mit buttern / wend sie um biß sie gepraten / bespreng sie mit eim gesoten honig wein.
Holdermuß zu machen (fol. VII): Nymm die holderber wasch sy schoen / stoß sie mit gebäten weiß brot vnnd hüner prü oder gueten weyn / Thue geriben lebkuchen oder honig darzue / machs ab mit würtzen / treibs durch ein tuch in ein hafen oder pfann / laß erwallen / see würtz drauff.

Immer wieder klingt in Platinas Werk auch der diätetische Tenor durch; im Kapitel *Etliche Ertzneyen zu krefftigung der natur vnnd magen des Menschen* folgendermaßen: *Wer do eynen erkalten magen hat also vo kalter speyse oder tranck / dem soll man helffen mit würtz vnnd kreuttern warmer natur* (etwa Kümmel, Ingwer, Muskatnuss oder Zimtrinde, die Platina in diesem Zusammenhang anführt).

Obwohl schon im frühen 17. Jahrhundert bekannt, entstanden die ersten Pomeranzenhäuser, in denen der Hochadel seine Zitrusfrüchte selbst zog und damit auch im Obstbau seine Exklusivität unter Beweis stellen konnte, im deutschen Raum vielfach erst nach dem Dreißigjährigen Krieg. Bald erkannte man die repräsentative Möglichkeit dieser für die Überwinterung der kälteempfindlichen Orangen- und Zitronenbäume errichteten Nutzbauten und gestaltete sie zu Orangerien um, die nun mit ihrem auch im Winter blühenden und duftenden Ambiente den festlich-exotischen Raum für verschiedenste Anlässe wie Konzerte boten. Große Glasflächen ließen bei diesen fest gemauerten Bauten genügend Licht in die Innenräume; es wurden Öfen eingebaut und Verbesserungen beim Kanalnetz durchgeführt. Um 1700 entstanden dann Glashäuser, in denen auch andere Pflanzen und Gewächse gezogen wurden.

Von bequemer Aufrichtung eines Pomerantzen-Hauses. *Kupferstich. In:* Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 3. Band. *Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751. Sign. *44.08*





Marktstand mit Bananen am Wiener Karlsplatz.
Fotografie, nach 1950 (?). Sign. CE 140/7
Noch bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts war die Banane sowohl in Westeuropa als auch in Nordamerika völlig unbekannt. Erst durch die Bahnverbindungen zwischen Plantagen und Häfen und durch den Einsatz von Kühlschiffen (ab 1903) kam der überseeische Transport in Schwung. In Deutschland langten 1892 die ersten Bananen ein.

Immigranten bei Tisch

Ananas, Kartoffeln, Truthähne und andere Köstlichkeiten

Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht.
Sprichwort



Cartuffeln. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag
◀ Der Stich zeigt die Kartoffel noch als blühende Zierpflanze inmitten eines feudalen Parks; der Hinweis auf die essbare Knolle fehlt im Bild und im Text.

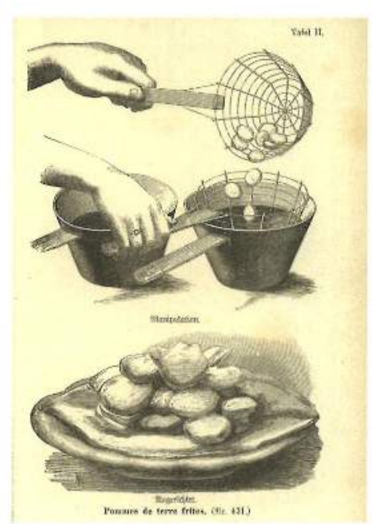
Kann man das auch wirklich essen? Oder dient das nur zur Dekoration? Nachdem dies ängstlich die Tochter ob der ihr im Restaurant mit Physalis dekorierten Palatschinken ihren Bruder fragte, stach dieser mit der Gabel herzhaft in den exotischen Aufputz. Er witterte die Chance für ein kleines Dramolett und aß die Frucht, um dann – begleitet vom Kichern seiner älteren Schwester – eine letale Giftattacke bühnenwirksam grimassierend zu simulieren. Diesen kulinarischen Erfahrungsvorsprung sollte er rasch einbüßen, nachdem er nun mit Fragen bombardiert wurde, woher denn diese Frucht käme. Ob sie auf Bäumen oder Sträuchern wüchse? Naturgemäß landen solche Anfragen bei Mutter oder Vater.

Etwas betreten über den Informationsnotstand musste sich Letzterer an den weitaus auskunftsfreudigeren Kellner wenden, der schnörkellos über das eigentliche Herkunftsgebiet der bis zu ein Meter hohen krautigen Pflanze Bescheid geben konnte: aus dem Andengebiet, zwischen Venezuela und Chile. Er fügte noch hinzu, dass die Blätter der Physalis in Afrika als Gemüse, die gekochten Blätter als Pflaster für entzündete Wunden Verwendung fänden und die Früchte selbst im getrockneten Zustand köstlich schmeckten: wie Rosinen. Die Physalis, die auch den Namen Kapstachelbeere trägt und zur Gruppe der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) zählt, ist reich an Provitaminen (A, B und C) und wird heute nicht nur in ihrer Heimatregion, sondern besonders in Südafrika kultiviert.

Ein solches Misstrauen gegenüber bislang unbekannten Nahrungsmitteln dürfte vermutlich viele Einführungsversuche kulinarischer Exoten begleitet haben: ob es nun der Indian war, die Ananas, die Kartoffel oder der Paradeiser (Tomate). Indirekt bringt das obige Motto nicht ganz unzutreffend auch zum Ausdruck, in welcher Schicht sich die Geschmacksavantgarde bewegte: Vor allem der finanzielle Adel konnte sich anfänglich solche Luxusgüter aus fernen Ländern leisten, die – wie

das Beispiel der Kartoffel eindrucksvoll unter Beweis stellt – seit dem Spätmittelalter einen Wandel in der europäischen Ernährung herbeiführen sollten.

Wie die Tomate, der Mais, Kürbis, Paprika, die grüne Gartenbohne oder der Truthahn kam auch die Kartoffel im Zuge der Eroberung der Neuen Welt aus Amerika nach Europa, wurde jedoch zuerst als Zierpflanze in fürstlichen Lustgärten oder als Arzneipflanze in botanischen Gärten gezogen, um dann – mit regional recht unterschiedlichem Akzeptanzgrad – erst im 18. Jahrhundert ob ihrer Knolle als Nutzgemüse bei den ärmeren Bevölkerungsschichten auf den Speiseplänen aufzutauchen. Von der ausgesprochenen Not- und Armenspeise (Brotersatz) zur geschätzten Beilage emanzipierte sich die Kartoffel erst im 19. Jahrhundert, wobei die nun in Umlauf gekommenen aufwendigen Zubereitungsmöglichkeiten als Knödel, Püree oder Gratin den Aufstieg der Kartoffel in die bürgerliche Küche begünstigten.



Angerichtet. Pommes de terre frites.
Xylografie.
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage.
Wien (Lienhart), 1896.
Sign. 89.007-B. Neu Mag

Der Tomate, die ursprünglich ebenfalls als reine Zierpflanze aus der Neuen Welt in den fürstlichen Gärten und Gewächshäusern debütierte, brachte man noch größere Skepsis als der Kartoffel entgegen – hielt man sie doch lange Zeit für giftig, wie in Zedlers *Universallexikon* 1738 nachzulesen ist, demnach dieses *Kraut sowohl die frucht vor ungesund gehalten, wie wohl sie in India und Italia in scheiben geschnitten und mit pfeffer, saltz, oel und eszig, wie etwan ein gurkensalat, zu kühlung genossen werden.* Eigentlich schaffte die Tomate im österreichisch-süddeutschen Raum ihren wirklichen kulinarischen Durchbruch erst in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts, wobei ihr der gleichzeitige Siegeszug der mediterranen Küche nördlich der Alpen sehr dienlich gewesen sein dürfte.

Eine weitere tropische Frucht, die heute für den Hawai-Toast genauso unentbehrlich ist wie als Bestandteil von Obstsalaten, kommt aus Amerika: die aus der Familie der Bromeliengewächse stammende Ananas, die bereits Christoph Kolumbus 1493 auf Guadeloupe für die Europäer entdeckte, hier aber erst rund 200 Jahre später in herrschaftlichen und stiftlichen Glashäusern gezüchtet wurde. Die Ananas durchbrach die bisherige Vormachtsstellung der bis dahin prestigeträchtigen Zitrusfrüchte – vor allem der Lemonen und Pomeranzen (Zitronen und Orangen) – und galt bald als Renommierobjekt für Hofgärtner. Der Grund: Die gereiften Früchte überstanden die Seereise aus Amerika nicht und mussten deshalb in Europa neu gezüchtet werden, was dem Duchess of Cleveland 1642 erstmals gelingen sollte, um dann die Frucht stolz dem englischen König zu servieren. Nur wenig später gelang dem Hofgärtner des französischen Sonnenkönigs Ludwig XIV., Jean-Baptiste La Quintinie (1624–1688), die gleiche gärtnerische Bravourleistung. Da in den barocken Glashäusern trotz aller Bemühungen ein tropisches Klima kaum erreicht wurde, hatte die Ananas nicht ihren ursprünglichen Süßegrad, was man durch Nachzuckern zu kompensieren suchte. Sie wurde mit Gold aufgewogen und als Zeichen besonderer Extravaganz an der festlichen Tafel kredenzt bzw. ihre Form künstlerisch aufgegriffen in Porzellannachbildungen oder als Kuchenmodel.

Gegenüber:
Ananas. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag



IN Brasil eine frucht Ananas wird genant/
Die wegen ihrer güt' in Osten man auch ehret/
Den Erdgewächsen gleich/sie hitzig ist erkant:
Daher der Nahme mir Erhitzend' ist gewehret:
Ein Christe sol erhitzt sein in der liebe band
Des Nechsten/die dan wird im hertzen wol vermehret
Durch Gottes guten Geist/der gibt uns sterck' und macht/
Das drauf rechtschafne frucht wird in der that gebracht.

H.V.R. 1636.

Aaaa ij

Es fehlte aber auch gegenüber der Ananas nicht an kulinarischer Skepsis, wie sie zum Beispiel Balthasar Erfurt in seinen Ausführungen in der *Nöthigen Zugabe zu D. Adami Loniceri Kräuter-Buch* (Augsburg 1770) durchblicken lässt: Der *Geschmack dieser Frucht* (Ananas) *seye einmal nicht einmal so aus der Weis angenehm oder delicat, sondern die Säure darinn sey allezeit so stark, dass sie einem die Zähn augenblicklich stumpf mache; bisweilen machet sie das Zahn-Fleisch schnell bluten, oder frisst die Zunge und Gaumen auf, und ihre Schärfe ist so groß, dass ein Messer, so damit zu thun hat, besonders stark angefressen wird.* Die bis vor wenigen Jahrzehnten nur in Konservendosen importierte Ananas bekommen wir heute als ganze Frucht problemlos in Supermärkten zu Gesicht. Nicht nur im rohen Zustand wird sie geschätzt: Ananas wird auch beim Kochen eingesetzt, um beispielsweise Fleisch zarter zu machen.

Ein längst heimisch gewordener Exote auf unserem Tisch ist der vor allem für die Schokolade unentbehrliche Kakao. Seine Geschichte weist ebenfalls in die Neue Welt – und zwar nach Mittelamerika, wo die Azteken die Pflanze seit dem 14. Jahrhundert kannten, sie als heilig betrachteten und dem Gott Quetzalcoatl als Geschenk darbrachten. Die Kakaobohnen wurden aber auch als Zahlungsmittel und als Grundsubstanz eines herb-würzigen Getränks verwendet, dessen Name sich an den Gott Xocóatl lehnte und eine Mischung aus Mais, Wasser, Vanille, Cayennepfeffer und Kakao darstellte. Mit der Eroberung der Neuen Welt gelangte das braune Gold nach Europa. Über den hohen Nährwert war man sich rasch klar, wie Florinus (1751) in einer Nebenbemerkung hinsichtlich der Fastentauglichkeit von Schokoloade zu bekunden weiß: *Man hat, wegen dieses Trancks in Spanien, einmal auch diese Frage fürgebracht: Ob nicht die Choccolata die Fasten breche: ... weil sie so sehr nähret und mäßtet, auch fleischliche Reitzungen mehr als anders Fleisch macht.*



Cacao. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band. *Wien (Schrämbl), 1800.*
Sign. 177343-B Alt Mag
❮ *Die Anfänge der Kakaopflanze, der* Theobroma cacao *(Speise der Götter), dürften im Amazonasbecken sowie im heutigen Venezuela liegen. Damit daraus die zart schmelzende Schokolade werden konnte, erfand der Schweizer Roderich Lindt 1879 das Conachieren, bei dem der Mahlvorgang der gerösteten Kakaobohnen mit Zucker erweitert wurde.*

In den deutschsprachigen Regionen taucht Kakao erst im 17. Jahrhundert auf und wurde primär als Arznei – um den Magen zu stärken, das Blut zu verdünnen, Schmerzen zu lindern oder die Libido zu steigern – und daher zuerst in den Apotheken gehandelt. Das klingt bei Florinus (1751) doppeldeutig an, wenn er süffisant anmerkt: *Ich weiß viel junge Weiber, welche ihren alten Männern dieses Getränck, oder Geschleck Abends doch gar zu gerne geben. Ihr Leben zu verlängern, wie sie zu reden pflegen.* Als Modegetränk sollte sich die Schokolade lediglich in Adelskreisen durchsetzen – sowohl als Aphrodisiakum wie auch als bekömmliches Getränk. Im Bürgertum konnte sich die (Trink-)Schokolade, deren Genuss als höfischer Ausdruck des Müßiggangs und der Sinnenfreude denunziert wurde, jedoch nicht etablieren. Nicht minder schmeichelhaft tönt es dazu aus dem Mund von Florinus (1751), der gerade den in diesen sozialen Schichten beobachteten wahllosen Genuss der neuen Getränke geißelt: *Sonsten aber wird von dem Pövel, welcher solche Sachen etc. und gedachte Thé- und Café-Getrāncke ohne Unterschied brauchet, mehr Schaden, ja zehenmal mehr Unheils verursacht, als Nutzen oder Besserung der Gesundheit davon zu hoffen ist.*

Im Rokoko stieg dann die Schokolade zum zentralen Modegetränk auf. In einem Brief an die Gräfin Enzenberg schrieb Maria Theresia am

20. Februar 1775: *Ich wünsche sehr … daß die Schokolade Ihnen zusagt. Es gibt zwei Sorten, beide ohne Vanille. Wenn Sie noch mehr davon haben wollen, brauchen Sie es nur durch ihren Sohn sagen lassen.* Im bürgerlichen Milieu blieb sie hingegen ein Kindergetränk. Mit der 1828 von Coenraad van Houten erfundenen Methode der Kakaopulverentölung wurde Kakao nun in Kakaopulver für Getränke und Tafelschokolade für den direkten Vezehr getrennt – dabei allerdings eines Großteils seines Nährwerts beraubt. Da heute weder Kakaopulver noch Tafelschokolade den ursprünglichen Zutaten entsprechen, kann die traditionelle Schokolade des Barock nicht mehr zubereitet werden. Seitdem die mit Aromastoffen, Milchpulver und Emulgatoren angereicherten und zumeist überzuckerten Instant-Kakaogetränke auf dem Markt sind, ist die Zubereitung der Trinkschokolade mit Kakaopulver, Zucker und Milch deutlich zurückgegangen.



Von den Indianischen Hünern.
Kupferstich.
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band. *Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751. Sign.* *44.08

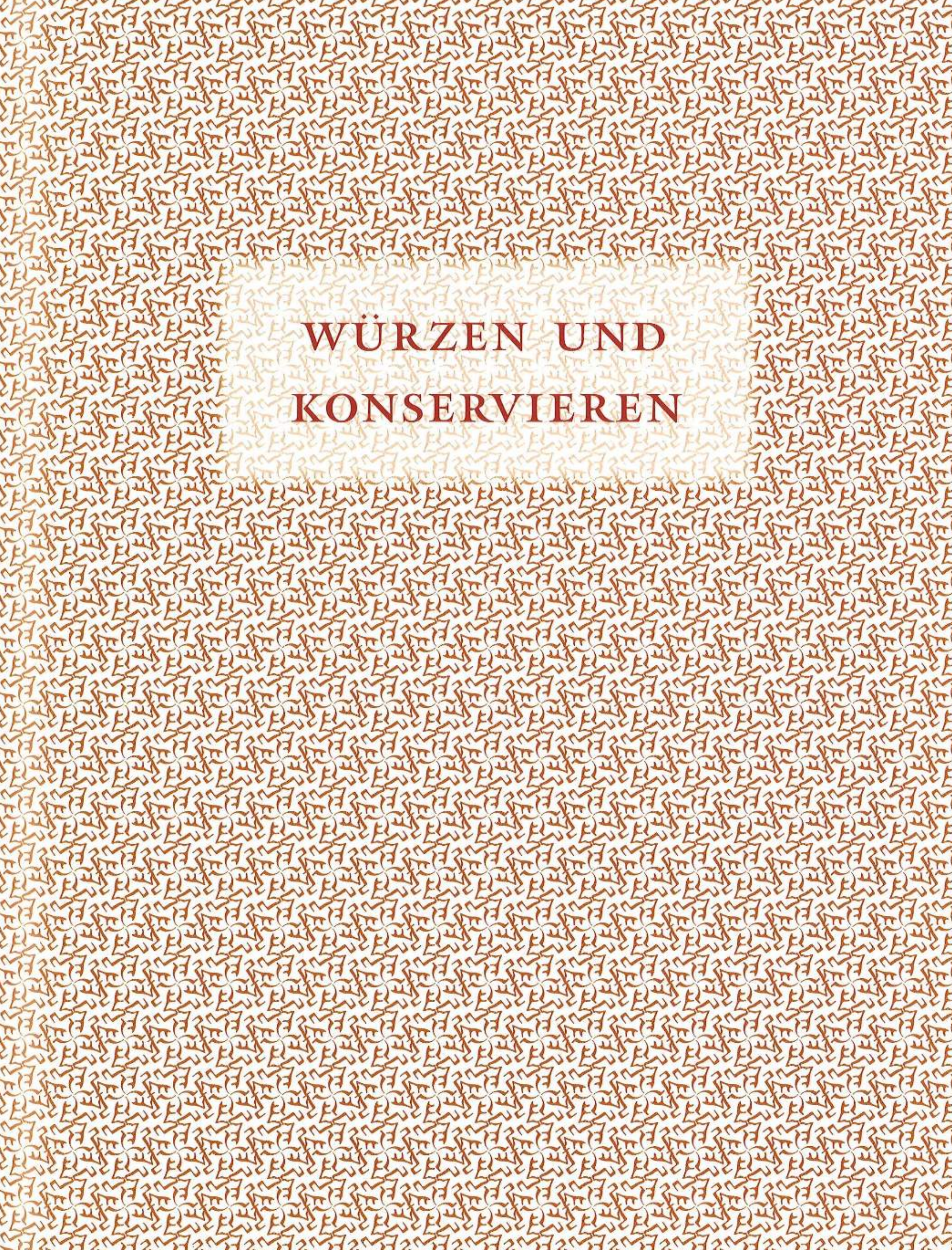
Nicht nur bei Obst, Gemüse und Gewürzen ist unsere Küche von Exoten bereichert geworden, auch bei Fleisch, Geflügel und Fisch, wobei die heutigen Transport-, Kühl- und Konservierungsmöglichkeiten bestehende Hindernisse früherer Zeiten aus dem Weg räumten und hier deshalb nur ein historisches Beispiel abschließend erwähnt werden soll: der Truthahn. Schon in den unterschiedlichen Bezeichnungen wie Indian, Indianische Henn, Türkisches Huhn, Pute oder Poger verrät sich die Inkulturationsgeschichte dieses Geflügels, das ursprünglich nur in Nordamerika und Mexiko heimisch war. Die Bezeichnung Indian oder Indianisches Huhn verweist auf seine amerikanische Herkunft, glaubten doch die spanischen Seefahrer, diesem Tier in Westindien begegnet zu sein. Der Name Türkisches Huhn bürgerte sich nach den Türkenkriegen ein, wo man alles Fremde als türkisch zu bezeichnen pflegte; er wurde von den englischen Einwanderern nach Amerika übernommen und begegnet uns noch heute als *turkey*.

Dieses Hausgeflügel, das aufgrund seines kalorienarmen und leicht verdaulichen Fleisches im Zuge der Light-Bewegung seit rund 20 Jahren das Fleischsortiment bereichert, breitete sich von Spanien binnen kurzer Zeit in ganz Europa aus. Durch Züchtungen wurden die einst wilden Truthähne, die ursprünglich schneller, kleiner, beweglicher und flugfähig waren, zu wahren Fleischlieferanten mit bis zu 15 kg schweren Tieren. Das frühe Interesse an diesem Geflügel spiegelt sich in vielen kunsthandwerklichen Nachbildungen des Truthahns, der auch in Porzellan modelliert oder in Silberblech getrieben als Tafelzier auf den Tisch kam.

Minutiöse Schilderungen wie in Conrad Gessners *Vogelbuch* aus dem Jahr 1600 dokumentieren das wissenschaftliche Interesse an diesem Tafel-Exoten: *Dieser frembde Han so auß dem New gefundenen Land zu uns geführet worden / ist also gestaltet. Sein halß ist gleich so lang als deß Pfawen / welcher mit sampt dem Kopff gantz vngefedert ist / allein mit einer purpurfarben Haut wirt dieser vberzogen und die ist also dick / daß er die haut so vorhin luegg und leer gesehen ward / so er seine stimm herauß läst / blaset er die also auff / daß sie eines Arms dick wirt. Die Farb an dieser haut endert er nach seinem gefallen / dann dieweil dieselbig mancherley Farb hat / als mit weiß und aschenfarb underscheiden / so das blut darzu kommen / wirt sie jetzt blaw / denn rot / und so er zornig worden / thut er wie der zornige Mensch.*



Wiener Naschmarktverkäuferinnen mit zwei gerupften Truthähnen. *Fotografie, 1967. Sign. FO400689/02*



WÜRZEN UND KONSERVIEREN

Würzen
und Konservieren



Nicht nur Salz und Pfeffer

Zwischen geschmacklicher Notwendigkeit und kulinarischer Bravour

… bloß auf Lorbeer reduziert sein,
das kann einer eh'maligen Köchin … unmöglich genügen.
JOHANN NESTROY *(1801–1862)*



Salbey. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag

Selbst in heruntergekommenen Wirtshäusern zieren Salz- und Pfefferstreuer die Tische – gleichsam als letzte geschmackliche Notbremse. Zu dieser gastronomischen Erste-Hilfe-Garnitur gesellt sich meist noch ein Maggi-Fläschchen, mit dem man gegebenenfalls Trost bei industriell gefertigter Fleischessenz nehmen kann – und vielleicht noch ein Zuckerstreuer. Wen wundert es, ist doch das Geschmacksspektrum der meisten Gourmands recht einsilbrig und unser sprachliches Vermögen, einzelne Geschmacksfacetten in Worte zu fassen, eher beschränkt. Wenn sich dann Sommeliers und enthusiastische Weinverkoster in kühne Formulierungen versteigen, der Wein schmecke buttrig, schweißig-animalisch oder pelzig-samtig, kostet es uns meist ein verhaltenes Schmunzeln.

Aber vor die Aufgabe gestellt, die Geschmacksnuancen meiner Lieblingsspeisen wie etwa Surschnitzel, gebratene Forelle oder Zwetschkenfleck zu definieren, würde ich wohl allen Bemühungen zum Trotz doch wieder nur bei den Kategorien süß, fruchtig, herb, sauer, salzig, aromatisch, scharf oder bitter landen und dabei jene hohe kochkünstlerische Begabung des Würzens übersehen, die sich aus dem Wissen um Geschmack, Dosierung, Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten zusammensetzt – und sich von einem etwaigen Sprachkerker unbeeindruckt zeigt. Ein kleiner Trost: Ein Großteil der aromatischen, scharfen oder bitter schmeckenden Substanzen von Gewürzen ist bis heute weder systematisch noch wissenschaftlich erforscht.

In der unnachahmlichen Prise an unterschiedlichsten Gewürzen in der Hand des Meisterkochs liegt immer noch die kulinarische Verführungskunst versteckt, die schon im Mittelalter Bewunderer fand, u. a. Bernhard von Clairvaux: *Während der Gaumen durch neue Würzen verführt wird, gewöhnt er sich allmählich, sich der bekannten Speisen gänzlich zu entwöhnen, und durch Saucen fremder Herkunft fühlt er die Esslust neu aufleben, als hätte er noch nichts gegessen. Der Magen füllt sich, ohne daß man es merkt, aber*

Gegenüber:
Emailschild eines Gewürzschrankes aus einem Krämerladen.
Stadtmuseum Wels
◀ *Den Gewürzen kommt aufgrund ihrer ätherischen Öle auch medizinische Bedeutung zu: Pfeffer regt die Magentätigkeit an und hilft so bei der Verdauung.*

die Mannigfaltigkeit der Speisen verhindert einen Widerwillen. Wir verschmähen ja reine, von der Natur geschaffene Speisen. Und während auf mannigfache Weise eines mit dem anderen vermengt wird, während der natürliche Geschmack, wie Gott ihn den Dingen gegeben hat, verachtet und die Gurgel durch allerlei nachgemachte Würzen gereizt wird, überschreitet man ohne Zweifel die Grenze der natürlichen Bedürfnisse. (In: Winkler 1992, Bd. 2, S. 179)

Eine Vorrangstellung nimmt dabei das elementarste Gewürz der Küche ein, das sowohl zum Kochen als auch zum Konservieren unentbehrliche Salz, das bereits in biblischen Gleichnissen als Metapher bemüht wird: *Ihr seid das Salz der Erde. Wenn nun das Salz nicht mehr salzt, womit soll man salzen? Es ist zu nichts mehr nütze, als dass man es wegschüttet und lässt es von den Leuten zertreten.* (Matthäus 5,13) Wenn wir das Salz an den Beginn unserer Betrachtung gesetzt haben, so entspricht dies vor allem seiner Bedeutung als ein besonders essentielles Lebensmittel, mit dem nicht nur die pikanten Speisen gewürzt werden – selbst in den Rezepten von Süßspeisen finden sich immer wieder Hinweise auf eine Prise Salz. Zudem ist Salz, das aufgrund seiner mineralischen Struktur kein Gewürz im wörtlichen Sinn darstellt und im Unterschied zu vielen anderen Gewürzen im Land selbst verfügbar war, für die Konservierung unerlässlich geworden.

Anders verhält es sich mit dem Zucker, der sich erst spät in der Küche behaupten konnte. Gesüßt wurde vorwiegend mit Honig, auch wenn nach 1500 weltweit große Zuckerrohrplantagen entstanden und Zucker bereits für wohlhabende Schichten importiert wurde. Als dann 1747 Andreas Sigismund Marggraf entdeckte, dass die Runkelrübe den gleichen Zucker wie das Zuckerrohr enthält, sollte dies der Auftakt zur heimischen Zuckerproduktion sein: Schon 1801 entstand in Cunern (Schlesien) die erste Zuckerfabrik der Welt. Der nachfolgende Konkurrenzkampf zwischen Rohr- und Rübenzucker sollte zum drastischen Preisverfall von Zucker führen, der nun ein tägliches Bedarfsgut werden konnte. Die verschließbaren Zuckerdosen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts bezeugen heute den Wert des einst kostbaren Zuckers, der damals noch als Zuckerrohr aus Arabien, Madeira, Zypern, den Kanarischen und Westindischen Inseln importiert wurde.

Entscheidend aber für die Bekömmlichkeit der Speisen sind nicht allein Salz oder Zucker, sondern auch die geschmacklichen Valeurs von Gewürzen, die entweder den Eigengeschmack von Speisen akzentuieren oder außer Kraft setzen. Die Gewürze werden nach den verwendeten Pflanzenteilen unterschieden: Frucht- und Samengewürze (z. B. Pfeffer, Kardamom, Anis), Knospen- und Blütengewürze (Gewürznelken), Rindengewürze (Zimt), Wurzelgewürze (Ingwer, Kurkume) und Blattgewürze (Lorbeerblätter). Gerade das Zusammenspiel der oft unterschiedlichsten Gewürzsubstanzen bestimmt den Geschmack und die gesundheitsfördernde Wirkung, wobei die verschiedensten Teile einer Pflanze als Gewürz dienen können – während beispielsweise bei der Kapuzinerkresse die Blätter als Gewürz verwendet werden, können beim Koriander Samen und Blätter eingesetzt werden.





Oben:
Zuckerrohr. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag

Unten:
Zimt. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band.
Wien (Schrämbl), 1800.
Sign. 177343-B Alt Mag





Oben:
Koriander. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band.
Wien (Schrämbl), 1800.
Sign. 177343-B Alt Mag

Unten:
Ingwer. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag

Die erste systematische Verwendung von Gewürzpflanzen ist für Ägypten um 4000 v. Chr. belegt; schon seit rund 4.000 Jahren finden Gewürze in der indischen Medizin Verwendung. Für den Gewürzhandel mit Europa kommt hingegen den Arabern besondere Bedeutung zu. Schon um 1000 v. Chr. handelten sie mit Gewürzen und belieferten bis hinein ins Mittelalter ganz Europa mit den unterschiedlichsten Essenzen zur Verbesserung und Veredelung der Speisen. Sie verstanden es zudem, ihre Gewürzquellen geheim zu halten, wodurch bei den Abnehmern in Europa, etwa den Griechen und Römern, die unterschiedlichsten Märchen und Vermutungen kursierten. Die Kunst des Würzens blieb über lange Zeit dem Adel vorbehalten, der sich solche luxuriöse Essenzen leisten konnte, die, ausgehend von den italienischen Handelsstädten, in ganz Europa vertrieben wurden. Venedig sollte bald zum mächtigsten Gewürzhandelszentrum Europas aufsteigen und die Preise bestimmen – im Jahr 1411 vermochte man etwa mit Pfeffer rund 100 Prozent Gewinn zu erzielen. Auch wenn nach vagen Schätzungen beispielsweise in Deutschland der Gewürzverbrauch des 14. und 15. Jahrhunderts hundertmal höher lag als heute, war Würzen noch immer den wohlhabenderen Gesellschaftsschichten vorbehalten.

Oft dienten die Gewürze einfach nur zum völligen Überdecken des Eigengeschmacks der Speisen, die entweder aus minderwertigen oder schlecht gelagerten Zutaten zubereitet wurden – im Mittelalter sind ja Klagen über schlechtes Fleisch oder stinkende Fische keine Seltenheit. Der im Spätmittelalter zu beobachtende diätetische Trend, gekochte Speisen den rohen vorzuziehen, dürfte diese Entwicklung darüber hinaus begünstigt haben. Die mit dem Essen verknüpften medizinischen Vorstellungen im Mittelalter beruhten vor allem auf der Lehre von den Körpersäften, wobei Krankheiten als Ausdruck einer schlechten Mischung interpretiert und nach dem Prinzip *Contraria contrariis curantur* behandelt wurden: Entgegengesetztes wurde mit Entgegengesetztem therapiert.

Dies führte schließlich zu der auch für den Gewürzkonsum entscheidenden Empfehlung, im Winter heiße und trockene Speisen als diätetisches Gegengewicht zum kalten, feuchten Winter zu sich zu nehmen, wobei Knoblauch, Pfeffer und Ingwer als heiß und trocken galten. Auf diesen Zutaten baut etwa ein Rezept aus einem Wolfenbüttler Kochbuch (F. de Rontzier: *Kunstbuch von mancherley Essen, Gesotten, Pasteten, von Hirschen, Vogelen, Wildprat und anderen Schawessen*, 1598) auf: *Nimm drei Knoblauchzwiebeln und mehr Pfeffer als Ingwer, mische alles zusammen und lasse es braun werden. Das nennt man eine natürliche Sauce. Die soll man bei kaltem Wetter essen.* (In: Hecht-Aichholzer 2005, S. 14)

Knoblauch und Zwiebel sowie die Küchenkräuter aus dem Garten bildeten die Hauptgewürze der einfachen Leute. Der ursprünglich aus den Wüsten und Steppen Zentralasiens stammende Knoblauch weist eine recht unterschiedliche Bewertungsgeschichte auf: Die Griechen hassten ihn derart, dass Knoblauchesser sogar bei kultischen Handlungen ausgeschlossen wurden – so wurde ihnen der Zutritt zu den Tempeln der Kybele verwehrt. Die Altägypter verwendeten ihn hingegen genauso wie in der

Folge die Süditaliener, Südfranzosen, Spanier, Polen und Russen. Die römischen Schriftsteller der Antike schrieben auch viel über den Knoblauch. Apicius verwendet ihn laut seinem Kochbuch zum Würzen von Sülzen, wenngleich nicht immer klar ist, ob *Allium sativum* sich auf unseren heutigen Knoblauch bezieht. Als Gewürz der kleinen Leute (Bauern, Hirten, Sklaven) ist Knoblauch ebenfalls schon seit der Antike belegt, wenn etwa in Vergils *Buccolica* die Magd für die Schnitter Knoblauch stampfte (vgl. Küster 2003). Als Konservierungsmittel (etwa gegen faulendes Kesselwasser) und als Gegenmittel bei Schlangenbissen begleitete Knoblauch Seefahrer und Reisende durch wasserarme Regionen, wo er den Genuss von nicht mehr frischem Trinkwasser aus Zisternen und Brunnen erträglich machen sollte.

Den antiken Römern fiel besonders der starke Knoblauchkonsum der Juden auf, der bereits in der Bibel thematisiert wird, wo sich die murrenden Juden in der Wüste Sinai nach den vertrauten Gewürzen und Kräutern – darunter auch Knoblauch – sehnten, die sie am Nil so reichlich genossen hatten: *Das fremde Volk aber unter ihnen war lüstern geworden. Da fingen auch die Israeliten wieder an zu weinen und sprachen: Wer wird uns Fleisch zu essen geben? Wir denken an die Fische, die wir in Ägypten umsonst aßen, und an die Kürbisse, die Melonen, den Lauch, die Zwiebeln und den Knoblauch. Nun aber ist unsere Seele matt, denn unsere Augen sehen nichts als das Manna. Es war aber das Manna wie Koriandersamen und anzusehen wie Bedolachharz. Und das Volk lief hin und her und sammelte und zerrieb es mit Mühlen oder zerstieß es in Mörsern und kochte es in Töpfen und machte sich Kuchen daraus; und es hatte einen Geschmack wie Ölkuchen. Und wenn bei Nacht der Tau über das Lager fiel, so fiel das Manna mit darauf.* (4. Mose 11,4–9)

Die Ambivalenz des Knoblauchs bestätigt auch der Umstand, dass er einerseits als Aphrodisiakum gilt, zum anderen aber im Liebesspiel aufgrund des intensiven Geruchs heute eher als *abtörnendes* Hindernis eingestuft wird. Schon Don Quichote hatte eine fürs Liebesspiel erkorene Bäuerin für eine Edle gehalten, bis sie der Knoblauchgeruch enttarnte und so den Freier enttäuschte.

Pfeffer, Ingwer, Galgant, Muskatnuss und -blüte sowie Nelken und Kardamon blieben hingegen den wohlhabenden Schichten vor allem ob ihrer Preise vorbehalten – eine Büchse des kostbaren Safran entsprach im Mittelalter beispielsweise dem Wert einer Kuh. Vor diesem Hintergrund verwundert es daher nicht, dass im Jahr 1404 der Domherr von St. Stephan in Wien seinem Probst ein Pfund Safran sogar testamentarisch vermachte.

Eine Verlagerung des Gewürzhandels von Venedig nach Portugal und eine deutliche Preisreduktion bei den Gewürzen brachte schließlich die Zeit der Entdeckungsreisen, die auch zu den so genannten Gewürzinseln führen sollte. Als Vasco da Gama 1499 erstmals mit Gewürzen an Bord in der portugiesischen Hauptstadt in den Hafen einlief, war die Vormachtstellung Venedigs als Mekka des europäischen Gewürzhandels gebrochen, kostete doch der portugiesische Pfeffer um ein Fünftel weniger als der venezianische. Staaten mit Meereszugang hatten in ihren neuen Kolonien –



Knoblauch. *Kolorierter Holzschnitt.*
In: Otho Brunnfels: Contrafayt, Kreuterbuch.
Straßburg (Hans Schotten), 1532.
Sign. 263.855-D Por-Fid
❡ Seit alters her ein Küchengewürz mit besten Referenzen: als Stärkungsmittel der Manneskraft, für die Klarheit des Geistes, zur Bekämpfung der Parasiten im Darm, als Pestmittel und – trotz des Geruchs – auch als Aphrodisiakum (vor allem in Asien).



Pfefferkraut. *Kolorierter Holzschnitt.*
In: Otho Brunnfels: Contrafayt, Kreuterbuch.
Straßburg (Hans Schotten), 1532.
Sign. 263.855-D Por-Fid
¶ Aus der Gattung der Kressen stammend, erweist sich das Pfefferkraut (Lepidium latifolium) *ähnlich pfeffrig im Geschmack wie die Gartenkresse. Manchmal bezeichnet das Wort Pfefferkraut auch das Bohnenkraut.*

etwa in Südostasien – die einheimische Bevölkerung für die Gewürzproduktion vielfach zwangsverpflichtet, denn der Gewürzhandel war einer der wichtigsten wirtschaftlichen Pfeiler für europäische Länder, die Kolonien unterhielten. Erst im 18. Jahrhundert sank allmählich die Bedeutung des Gewürzhandels, der heute kaum noch eine große Rolle im Welthandel spielt, für manche Länder wie Sri Lanka, Indien, Madagaskar oder Grenada aber einen zentralen wirtschaftlichen Lebensnerv repräsentiert.

Der diätetische Diskurs rund um die Gewürze ist jedoch nicht verstummt, wie etwa John Arbuthnot – in seinem *Entwurf von den Eigenschaften der Speisen und Getränke und der geschickten Wahl derselben nach den unterschiedenen Beschaffenheiten der Leiber worinnen die verschiedenen Wirkungen Nutzen und Schaden der Kost von Thieren und Pflanzen erkläret werden* (1744) – bestätigt: *Fette Leute müssen wenig essen und wenig schlafen, und dabey sich viel Bewegung machen. Hierinnen bestehet hauptsächlich die Heilung ihres Zustandes. Alles, was eine mäßige Hitze verursachet; reizende Dinge, welche viel beißendes scharfes Salz bey sich führen, als Senf, Meerrettig, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch, Gewürze und die würzhaften Pflanzen, welche man zum Würzen gebrauchet, Safran, windtreibende Samen; stark gewürzte Speisen mit Salz, Pfeffer und Essig zugerichtet: diese insgesamt sind in solchen Fällen dienlich und lösen das Fett auf. Nur diese einzige Unbequemlichkeit haben sie bey sich daß sie Durst machen: und eine große Menge flüssiger Dinge zu sich genommen, vermehren doch die Krankheit, weil sie zertreiben und die festen Theile schlaff machen.*

Unverändert geblieben sind bis heute die Regeln für den sorgsamen Umgang mit Gewürzen, die man nur in kleinen Mengen kaufen sollte, da viele von ihnen bei längerer Deponierung Einbußen bei Aroma und Qualität zeitigen. Auch sollte man die Gewürze nie direkt aus dem Vorratsbehälter in den dampfenden Kochtopf geben, da der Wasserdampf die verbleibenden Gewürze schädigt.

Die Kunst des Würzens ist heute längst nicht mehr nur ein Küchengeheimnis, sondern trickreiches Arbeitsgebiet zahlloser Food-Designer, die in ihren Laborküchen fieberhaft an neuen Geschmacksverstärkern arbeiten, um die Defizite industriell produzierter Lebensmittel zu kaschieren. So intensiviert neuerdings Alapyridain sowohl das Süß- als auch das Salzig- und Pikantempfinden. Vanillin hat vielfach die echte Vanilleschote verdrängt und schmeckt eindimensionaler und aufdringlicher, obwohl es seine Entstehung ebenfalls der Natur verdankt, und zwar der Rinde verschiedener Bäume, aus der jedoch erst im Labor die Vanille-ähnlichen Geschmacks- und Duftstoffe synthetisiert werden. So wie einst im Mittelalter manche Speisen durch Nachwürzen genießbar gemacht wurden, so verteidigen auch die Food-Designer von heute ihre Arbeit, bei der sie niedere Ausgangsprodukte wie Schlachtabfälle, Blut oder Borsten durch Aroma- und Geschmacksverstärker gewinnbringend aufwerten.

Zur Ehrenrettung dieser Zunft wird man daran erinnern müssen, dass man beispielsweise im Biedermeier Milch mit Stärke, Weizen- oder

Erbsenmehl vermengte und Seife versprudelte, um sie ansehnlicher zu machen. Das Gewicht der Butter wurde, wie Joseph Bernt in seinem 1818 in Wien erschienenen *Systematischen Handbuch der öffentlichen Gesundheitspflege* ausführt, *zuweilen durch die Beymischung von Unschlitt* (Talg), *Sand, Kreide, eine unverhältnißmäßige Menge von Küchensalz, zerriebenen Erdäpfeln und dergleichen vermehrt, blasse Butter mit den Blättern der Calendula, mit Orlean, Safran, auch wohl mit dem Safte des kleinen Schellkrautes gelb gefärbt.* (In: Nödl 1987, S. 147)

Die problematischen Aromastoffe aus der chemischen Retorte von heute haben nur mehr wenig zu tun mit der subtilen Kunst des Würzens. Eines ist ihnen freilich gelungen: Sie haben vielfach unsere Geschmackserwartungen- und vorstellungen derart massiv korrumpiert, dass wir traditionelle Gewürze und Aromen kaum noch wahrnehmen und nur mehr das Surrogat für authentisch halten. ❡

trin öpffel habent vierlay an yn·
Das erſt iſt die ſchal· Das ander
das flaiſch·Das dritt das marck·
Das vierd iſt der ſamen· Vnd der
yeglichs hat ain beſundere natur
an ym·Die ſchal iſt haiß vñ truck
en am andern grad · Das flaiſch
hieuon iſt kalt vñ feücht am erſt=
en grad·vñ seiner kelt iſt mer dañ
der feüchtigkeit· Das marck iſt ze
uil ſubtill·vñ hat nit feüchtigkeit·
Der ſamen iſt ſeüerlet vñ von na=
tur kalt vñ feücht am zweitē gra
de·Diſer ſamen hat macht zeleſch
en den durſt·vnd iſt gůt krancken
leüten·Die ſchal mit wein getrun
ken vertreibt das ſterblich fenen·
Das flaiſch zeeſſen iſt nit gůt · vñ
ſunderlich den die do kalte magen
haben·Das marck hieuon iſt we
nig nütz dem menſchen·wann es
gar wenig fürt·❡ Paulus ſpricht
das die frawen die ſwanger ſind
diß flaiſch von diſem apffel geeſ=
ſen vertreibt yn die böſen gelüſt·



Peymiſch morchen ·
Capitulum· ·cccxxviii·
PAſtinaca domeſtica latine·
❡ Die maiſter ſprechent in
dem bůch Pandecta im·v·
vñ·ij·capitel das do ſei dreierhan
de moren·Aine nennt man paucia
das ſind gemain morchē·Die an=
dern daucus · das ſind die wilden
morchen·Vñ diſe werdent geteilt
in zway teil·die erſt haiſt daucus
aſininus·die ander daucus dome
ſticus · Von diſer letzten ſagent
wir in diſem capitel·wañ bei dem
dauco domeſtico ſöllent wir ver=
ſten paſtinaca domeſtica·Von d
erſten haſt du gehört in dē capitel
de baucia·Von d andern die man
nennt daucus findeſt du in dē ca=
pitel de daucus genannt·❡ Gali=
enus im bůch genannt de cibis·in
dem capitel paſtinaca ſpricht das
diſe wurtzel gůt ſei zeeſſen·❡ Di
ſe wurtzel iſt warm machen in dē
mitel des andern grades vñ feücht
machen in dē erſten grad·❡ Diſe
wurtzeln machent vaſt wol har=
men·Vnd ſunderlich ſo dient diſe
wurtzel melancolicis·❡ Diſe wur
zel meret coitū·das iſt begirde des
manns zů frauwen·❡ Paſtinaca
domeſtica die ſind geſund in ſpei=
ſe zenützen · beſunder die wurtzel
wann ſie bringen gůt geplüt·vnd
die wild paſtinaca bringt beweg
ung des harms·vñ bewegē fraw
en föüchtung·❡ Die wurtzel pa=
ſtinace an den halß gehencket · iſt

gůt wider die geſchwulſt des halß
❡ Auch macht die wurtzel getra
gen bey dem menſchen · das kain
vergifftigs thier geletzen mag dē
menſchen·Pandecta ·



Pfeffer·

Capitulum· ·cccxxix·
PIper grece et latine· Arabi
ce falfell · ❡ Serapio in dē
bůch aggregatoris in dem
capitel falfell id eſt piper·beſchrei
bet vns vnd ſpricht das piper ſey
ain baum der wechſt in dem land
india· Vnd der hat pletter gleich
dem wechaltter baumme·vnd der
bringt ainen langen ſammen · vñ
den nent man macro piper·a ma=
cro piper qđ eſt longum· Das iſt
langer pfeffer·vnd wenn der gar
zeitig iſt ſo iſt er ſchwartz·vñ weñ
er noch nit gar getzeitiget iſt ſo iſt
er weiß· Vnder diſem baum ſind
allwegen vil ſchlangen vnd in dē
ſelbē gewelde do diſe baum wach
ſend do iſt all zeit ſtreit der ſchlan=
gen·vnd wenn die ſchlangen ein=
ander geſchieſſen vnd geſtechend
ſo erholend ſie ſich widerumb an
diſem baumme vnd ſunderlich an
dem kraut das darunder wechſt·
Vnd weñ diſe frucht zeitig iſt ſo
zündent die ſelbigen leüt die bau=
me an mit feüer das ſie prinnend
ſo fliehent die ſchlangen von dem
feüer vñ von dem flamen·ſo wirt
der lang pfeffer rauch vñ knodet·
der ander pfeffer iſt rund vñ leng
let·vñ wenn man den bricht ſo fin
det man körner darinne das heiſt
ronder pfeffer· ❡ Auch ſprechend
etlich mayſter das diſer der do we
chſt in india ſo er plüet ſo wirt d
plü vil beieinander·die wachſſent
dañ allſo mit aim knopff auff vñ
bringent ſamen vñ körner·❡ Ga=
lienus im·vij·bůch genant ſimpli=
cium farmacorum·beſchreibt vns
vñ ſpricht das der ſei haiß vñ tru=
ken am·iiij·grad·Vñ ſpricht auch
dartzů das der lang pfeffer vnd
der runde gehaltten mügent wer=

168

Johann von Cube beleuchtet in diesem mit zahlreichen kolorierten Holzschnitten ausgestatteten pflanzenkundlichen Werk eine Reihe von Kräutern und Gewürzen, die bereits in den spätmittelalterlichen Küchenalltag Einzug gehalten haben. In seinen Ausführungen bemüht Cube nicht

Pfeffer. *Kolorierter Holzschnitt.*
In: Johann von Cube: Gart der Lust.
Ulm (Conrad Dinckmut), 31. März 1487.
Sign. Ink 24. E. 13

nur medizinische Autoritäten, sondern geht auch auf ihre Wirkung auf die menschliche Gesundheit ein.

Im Zusammenhang mit dem Kümmel (S. 66v. f.) merkt er etwa Folgendes an: *Diascorides sprichet das kümel in der kost geessen vnd dovon getruncke*(n) *sterckt die dewung in dem mage*(n) ... *Ite Avicen*(n)*a in seine*(n) *andn buoch in dem capitel ciminum spricht das kümel bring winde genant ventositates / vnnd benem od verzere die bösen feuchtung in dem mensche*(n). Bei Rettich verweist er drastisch auf das ambivalente Wirkungsspektrum hin (S. 172v. f.): *Retich geessen nach de*(m) *nachtessen deuwt wol die kost vn*(d) *macht den mage*(n) *warme. Aber er macht ein bösen stinkenden adem wen*(n) *man pald darauff schlaffen get.*

Majoran. *Kupferstich.*
In: Ludovicus (princeps) Anhaltinus: Der Fruchtbringenden Geselschaft Nahmen, Vorhaben, Gemählde und Wörter.
Frankfurt/M. (Merian), 1646.
Sign. 1080840-B. 1 Neu Mag



Schon die Ägypter bauten Majoran (*Origanum majorana*) an, den sie, wie in der Folge die Griechen und Römer, vor allem für das Würzen des Weins verwendeten. Der Grund: Sie hielten den Majoran, der im östlichen Mittelmeergebiet bzw. Kleinasien heimisch ist, für ein Aphrodisiakum und opferten ihn deshalb als Weihrauch zu Ehren Aphrodites. Im antiken Griechenland wurden frisch verheirateten Paaren Majoran-Girlanden als Symbol der Glückseligkeit um den Hals gelegt. Erst im 16. Jahrhundert hielt er auch in Mitteleuropa Einzug, wobei man ihn aus diätetischer Sicht vor allem als Mittel gegen Trägheit der Verdauungsorgane, bei Blähungen, Durchfall und Kopfschmerzen sowie ob seines angenehmen Geruchs schätzte. Auf letztere Qualität spielen die Verse zum vorliegenden Kupferstich an: *Der grüne Majoran dient zum geruche wol / und zur erleichterung / dem Athem komt zu staten: Erleichternd nent man mich / den wan die brust ist vol / Dem schweren Arhem weis die kreutlein auch zurathen.*

Aufgrund seiner häufigen Verwendung in Würsten erhielt diese Gewürzpflanze auch den Beinamen Wurstkraut. Darüber hinaus werden die frischen oder getrockneten Blätter zum Würzen von Suppen, Soßen, Kartoffelgerichten und Hülsenfrüchten verwendet. So finden wir etwa Majoran als Gewürz im berühmten und aus dem Jahre 1545 stammenden Kochbuch des päpstlichen Küchenmeisters Bartolomeo Scappi:
Lombardische Suppe mit Kräuterklößchen: Nimm Rüben oder Spinat, schneide sie klein und koche sie in viel Wasser, das muß sorgsam wieder ausgedruckt werden und das Geheck mit Butter gewellt und in einem Zweig wohlriechenden Krautes. Sodann thus in ein irden Häflein mit geriebnem Parmesaner Käs oder Fett; eines magst nehmen oder das andre. Darzu thu Pfeffer, Zimmet, Nägelein und Saffran und spare nicht der rohen Eier. Wird's Süpplein zu dünn, so füg gerieben Brot hinzu; wird's zu dick, brauchts mehr Butter. Sodann bereit Klößlein aus Kapaunenbrust mit Kalbsfett, Corinthen und Majoran, kleine wie große, koch sie in guter Fleischbrühe gar, bestreu sie mit Käs, Zucker und Zimmet und reich sie zur Suppen.

Weitere volkstümliche Bezeichnungen – Kuchelkraut, Badkraut, Bratenkräutel oder Kuttelkraut – belegen die Beliebtheit dieses Gewürzes, das als *Origanum hortensis* im Garten gezogen wird. Zu dieser Gattung zählt auch der vor allem aus der italienischen Küche bekannte Oregano. Der

Name Majoran leitet sich möglicherweise vom arabischen Wort *marjamie* (unvergleichlich) ab.

Die Blätter des als Gewürzpflanze verwendeten echten Lorbeerbaums (*Laurus nobilis*) finden nicht nur bei Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten, sondern auch bei Fischspeisen Verwendung, wie das folgende Rezept der ehemaligen Klosterneuburger Stiftsköchin Clara Fuchs in ihrem 1860 erschienenen Kochbuch *Die praktische Wiener Vorstadt-Köchin als Meisterin in der Kochkunst* bezeugt:

Schwarzer oder böhmischer Fisch (Nr. 49): Nimm einen großen schönen Karpfen, schuppe ihn ab, mache ihn auf, fange aber das Blut auf, wasche den Fisch mit Essig aus und laß ihn in Stücke geschnitten und wohl eingesalzen eine Stunde liegen. Jetzt nimm Sellerie, Petersilie, gelbe Rüben, Zwiebel, Lorberblätter, Kuttelkraut, Pfeffer, Limonienschalen, Neugewürz, Ingwer, 1 Seitel starkes gutes Bier, ½ Seitel Weinessig und 25 Stück kleingeschnittene Nüsse. Mit dieser Masse wird der Fisch wohl gemerkt in der Pfanne gesotten, aber nicht in einer Kasserole oder Rein, sonst wird er nicht schwarz. Nun mache eine Einbrenn, von 3 Löffel Mehl, 2 Löffel Semmelbröseln, Butter und etwas Zucker, recht braun, gieße dann von dem Fischabsud einen Theil auf die Einbrenn und laß sie dick einsieden, dann schütte sie als Sauce über den auf eine Schüssel zierlich gelegten Fisch.

Lorbeerblätter – die in der Küche stets im Ganzen Verwendung finden, mit den Speisen mitgekocht und vor dem Verzehr wieder entfernt werden – kommen auch bei eingelegten Heringen und Gurken sowie bei Sülzen zum Einsatz; weiters dienen sie der Essigaromatisierung. Die Bezeichnung *echt* verweist auf den Umstand, dass es zwar auf der ganzen Welt Bäume mit aromatischen Blättern gibt und viele davon als Lorbeer bezeichnet werden – was sie aber nicht sind. In größeren Mengen genossen, kann der echte Lorbeer, der im Mittelalter auch als Heilmittel gegen Pest galt, zu Trance und Bewusstseinsstörungen führen, weshalb vermutet wird, dass in der Antike die Priesterinnen des Delphischen Orakels dadurch beeinflusst wurden.

Der Lorberbläterkrämer / Vendeur de laurier. *Kolorierter Kupferstich.*
In: Christian Brand: Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders der Kaufruf in Wien.
Wien, 1775.
Sign. 253.395-E. Fid



Haltbar bis …

Konservierungstechniken im Dienst derVorratswirtschaft

Wann man Mangel an Salz hätte …,
so kann man das Fleisch … gleich frisch in Honig legen.
PHILIPPUS FRANCISCUS FLORINUS *(1630–1705)*



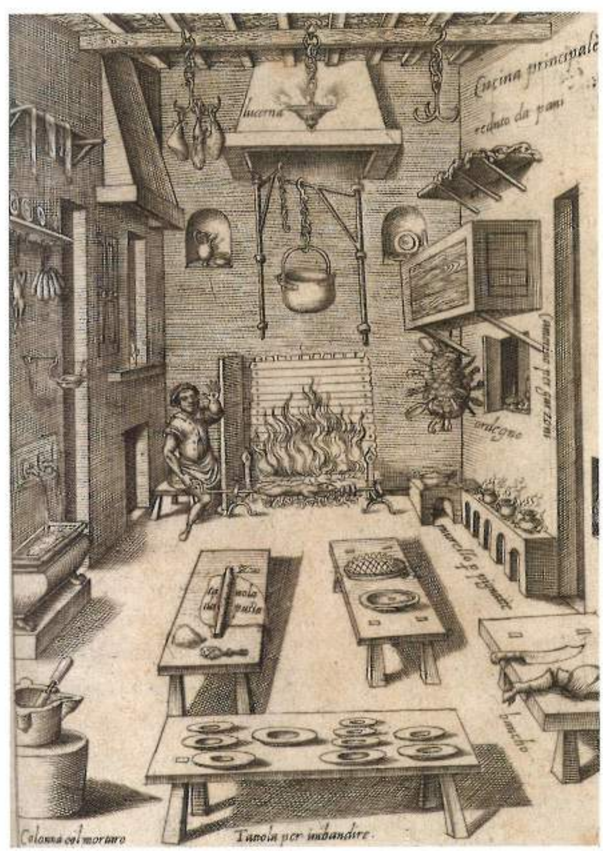
Hausfrau beim Einkochen von Tomaten.
Fotografie, 1943.
Sign. E6/580

Da stehen sie noch in meinem Keller, leicht angestaubt und von Spinnweben umgarnt: die alten Einmachgläser, nach Größen geordnet in Regale verbannt. Und seitdem sich der alte Marillenbaum nur mehr alle heilige Zeiten anschickt, seine hoffnungsvolle Blütenpracht in saftige Marillen zu verwandeln, steht diese Glasmenagerie samt dem Ungetüm an Einmachtopf ungenutzt im Keller, dazwischen hineingepfercht diverse Marken-Marmeladen und Konservendosen aus scheinbar vorausschauenden Einkäufen – für den Ernstfall, wie der Zivilschutz ständig und die alljährlichen Sirenenproben einmahnen. Manches, was im Kellerreich auf den Tag X oder weniger dramatische Notwendigkeiten für den Verzehr über die letzten Jahre gehortet wurde, entlarvt das Ablaufdatum mittlerweile als kulinarische Antiquität. *Spare in der Zeit, so hast du in der Not* – so lautet die unverwüstliche Devise.

Wer alte Kochbücher durchblättert, wird auf viele solcher für die Eigenversorgung notwendigen, zeitaufwendigen und manchmal gefährlichen Ratschläge zur Vorratswirtschaft bzw. zum Konservieren stoßen. In manchen Fällen ging es dabei schlichtweg darum, durch falsche Aufbewahrung verdorbene Nahrungsmittel bzw. Speisen, vor allem in Notzeiten, wieder genießbar zu machen – und solche prekäre Perioden gab es allerorten. Mehr noch als Krieg bedrohten Hungersnöte immer wieder die Bevölkerung, zumeist hervorgerufen durch Missernten, geänderte politische Verhältnisse oder hohe Zölle und Steuern auf Lebensmittel. Vor diesem Hintergrund sind auch die zahlreichen Ratschläge in der Hausväter- und Haushaltsliteratur seit dem 17. Jahrhundert zu interpretieren: So liefert zum Beispiel Franziska Stocklin in ihrem 1798 erschienenen *Hauswirtschaftsbuch* praktische Anweisungen, wie *ein dürres Fleisch oder Schinken vor Würmern und Nagern zu verwahren* ist (S. 21) und lässt dabei das Fleisch in einer lauwarmen, aber recht scharfen Lauge waschen und an der Luft trocknen – das musste zweifellos auf Kosten des Geschmacks und der

Gesundheit gehen. Solch einschneidende, in Notzeiten aber überlebenswichtige Prozeduren sollte der Einsatz verschiedenster Konservierungstechniken von vornherein überflüssig machen.

Konservierung meint in diesem Zusammenhang die Haltbarmachung von Lebensmitteln, die vor Einführung von Tiefkühltruhe und Konserven sowohl durch chemische als auch physikalische Methoden erfolgte. Zu den bekanntesten Praktiken zählen dabei das Einsalzen, Pökeln, Kühlen, Räuchern, Einlegen, Trocknen, schließlich das Pasteurisieren und Sterilisieren. Darüber hinaus bemühte man sich um spezielle Lösungen für das vielfach unbefriedigende Problem des Konservierens. Um etwa die von den Römern geschätzten Austern haltbar zu machen und sie so auch den Legionen in den entlegenen Einsatzgebieten zukommen zu lassen, riet schon Apicius, der große Kochbuchautor der Antike: *vas ab aceto, aut ex aceto vasculum picitum lavas, et ostrea compone* (Wasche sie mit Essig oder wasche mit Essig ein verpichtes Gefäß aus und mache die Austern darin ein). Florinus schlägt hingegen in seinem *Oeconomus prudens et legalis* (1750, S. 1207) für die Konservierung von Fleisch auch Honig vor: *Wann man Mangel an Salz hätte, und man wollte doch das Fleisch ohne Salz lang behalten, so kann man das Fleisch, es sey von welcher Art es wolle, also gleich frisch in Honig legen. Doch muß man beobachten, daß das Geschirr, darinnen es ist, aufgehänget werden müsse. Im Sommer, welches vernünfftig ist, hält es sich nicht so gut, als im Winter.*

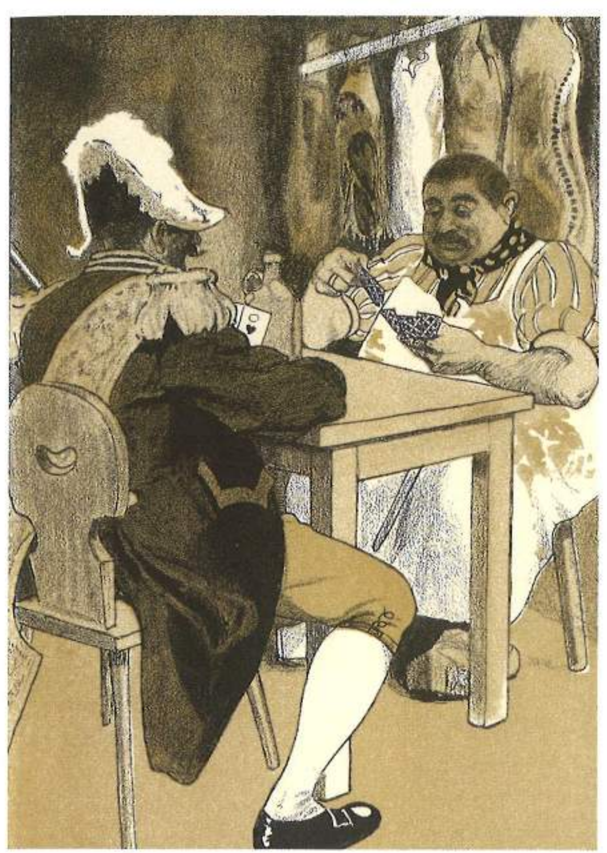


Oben:
Cucina principale. *Kupferstich.*
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
Sign. *44. G. 99
❡ *Vorratshaltung und die Kenntnis der wichtigsten Konservierungstechniken bilden seit jeher Grundvoraussetzungen für einen guten Koch. In Scappis päpstlicher Hauptküche* (Cucina principale) *hängt geräuchertes Fleisch von der Decke.*

Gegenüber unten:
Vom Fleisch-Einsaltzen.
Kupferstich, Detail.
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band.
Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751.
Sign. *44.08

Bei der Konservierungstechnik des Einsalzens, die vor allem bei Fisch, Fleisch, Butter und Gemüse Anwendung fand, werden die Lebensmittel entweder in eine Kochsalzlösung (15–25 Prozent) eingelegt oder mit Kochsalz eingerieben, wodurch dem Lebensmittel Wasser entzogen wurde. Eiweißdenaturierung sowie enzymatische Veränderungen waren weitere Folgen des Einsalzens, bei dem sich die Lebensmittel auch in Farbe, Geruch und Geschmack veränderten. Besonders augenscheinlich wird dieser Prozess bei der Herstellung von Sauerkraut, wo das fein gehobelte Kraut (Kohl) in Schaffeln oder Fässern mit Salz eingestampft wird und die Milchsäuregärung dann die Haltbarmachung bewirkt.

Salz ist auch Grundsubstanz bei der Konservierungstechnik des Pökelns: man unterscheidet zwischen Nasspökelung (Kochsalzlösung) und Trockenpökelung (schichtenweise Einstreu von Kochsalz). Durch Zugabe von 1 bis 2 Prozent Natriumnitrat konnte die Fleischfarbe erhalten werden, auch Zucker wurde als Hilfsmittel herangezogen. Das eingesalzene Fleisch wurde dann zum Ausdünsten einige Tage über die Lake in ein Pökelfass gelegt, jeden Tag erneut gesalzen und schließlich in die Lake gelegt, wo sich das Fleisch vollsaugen konnte und die Lake von Zeit zu Zeit



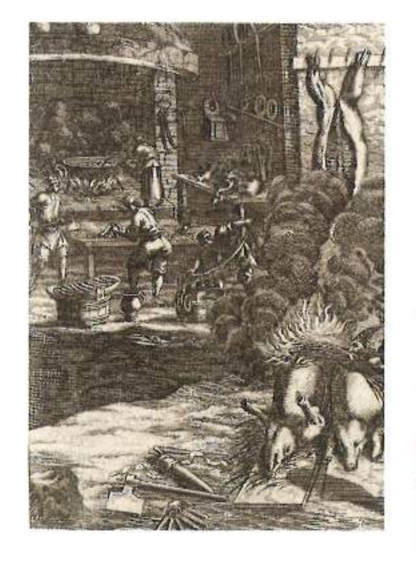
Ablenkung im Fleischerladen.
Lithografie von Artur Scheiner.
In: B. Marcel: Die Völlerei. Die sieben Todsünden.
Budapest (Grimm), 1905.
Sign. 209437-B. 3 Neu Mag

nachgesalzen wurde. Fast jeder ländliche Haushalt besaß daher in seinem Hausrat ein Surschaff oder eine Pökelwanne.

Kühlen war hingegen nur jahreszeitlich begrenzt möglich, etwa bei der Winterschlachtung, wo man gehacktes Eis in den eigens dafür bestimmten Eiskeller einlagerte und zur Konservierung des Fleisches nutzte. Erst mit dem aus Oberfranken stammenden Carl (Paul Gottfried) von Linde (1842–1934) und seiner Erfindung des Kühlschranks (1876) sollte die Vorratshaltung revolutioniert werden. Für seine mit Ammoniak arbeitende Kühlmaschine interessierten sich jedoch zuerst nur Brauereien, denn sie ließ die Gärung bei konstanter Temperatur zu.

Bei der Konservierungstechnik des Räucherns oder Selchens wird der Rauch aus schwelenden Laubhölzern vor allem zum Haltbarmachen von Fleisch und Würsten eingesetzt, die so von der Oberfläche her austrocknen und deren Wassergehalt dabei um 10 bis 40 Prozent sinkt. Durch den Rauch dringen Geschmackstoffe und bakterizid wirkende Substanzen ein; die Oberfläche des Fleisches färbt sich dunkel. Diese Konservierungstechnik setzte sich wegen ihrer einfacheren Handhabung beim Fleisch rasch durch, auch wenn sie heute oft im Verdacht steht, mit der Räucherung karzinogene Kohlenwasserstoffe in der Nahrung mitzuliefern.

Neben dem Räuchern setzte sich das Einlegen als eine besonders effiziente Konservierungsmethode durch, wobei sich der Name vom Vorgang des Einlegens in konservierende Flüssigkeiten wie Alkohol oder Essig bzw. Zucker ableitet, durch die Mikroorganismen abgetötet werden. Obst und Gemüse wurden in irdene, später in gläserne Töpfe eingelegt. Für das Einlegen in Genusssäuren wie Essig, Zitronen- oder Milchsäure ist auch der Fachterminus des *Säuerns* gebräuchlich. Francois Appert erfand 1804 das Sterilisieren von Frischwaren in Gläsern und Büchsen, wodurch in Folge der immense Verbrauch von Zucker und Salz zurückging.



Erst in den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts übernahmen neue Industriebetriebe das Eindosen von Lebensmitteln in Konserven. Die seit dem 18. Jahrhundert bekannte Hitzesterilisierung erfolgt durch einmaliges Erhitzen auf Temperaturen zwischen 160 und 180 Grad, was zugleich die Abtötung der Mikroorganismen und ihrer Sporen sowie die Inaktivierung der Enzyme bewirkt. Im 1789 in Wien erschienenen *Kleinen österreichischen Kochbuch* werden bereits im Subtitel Rezepte für das Einkochen von Obst angekündigt:

Die Maulbeer einzumachen (S. 129): Nimm schöne Maulbeer, wieg auf ½ Pfund wider ½ Pfund Zucker, thue selben in ein messingenes Beck, gieß ½ Seitel Wasser darein, laß sieden, sobald er siedet, thue die

Maulbeer darein, laß sieden bis sie schön lind sind, alsdann schütte es in einen Weidling, laß über Nacht stehen, seuch es ab, laß den Zucker in dem Böck sieden, thue die maulbeer darein, laß sieden, bis sie sich sulzen, alsdann laß im Weidling stehen, bis sie laulicht werden, alsdann fülls in die Gläser.

Eine weitere Erleichterung brachten um 1900 die von Johannes Weck (1841–1914) und später von der Firma Rex angebotenen Einkochgläser, die unter Hitze und Ausnutzung des Luftdrucks mit Hilfe eines Gummiringes verschließbar waren. Nach dem französischen Chemiker, Biologen und Bakteriologen Louis Pasteur (1822–1895) ist das Pasteurisieren benannt, womit das kurzfristige Erhitzen auf Temperaturen unter 100 Grad gemeint ist, das bei Lebensmitteln angewandt wird, die gegen zu hohe Erhitzung empfindlich sind wie etwa Milch und Fruchtsäfte – diese Methode sichert allerdings nur eine kurzfristige Haltbarkeit.

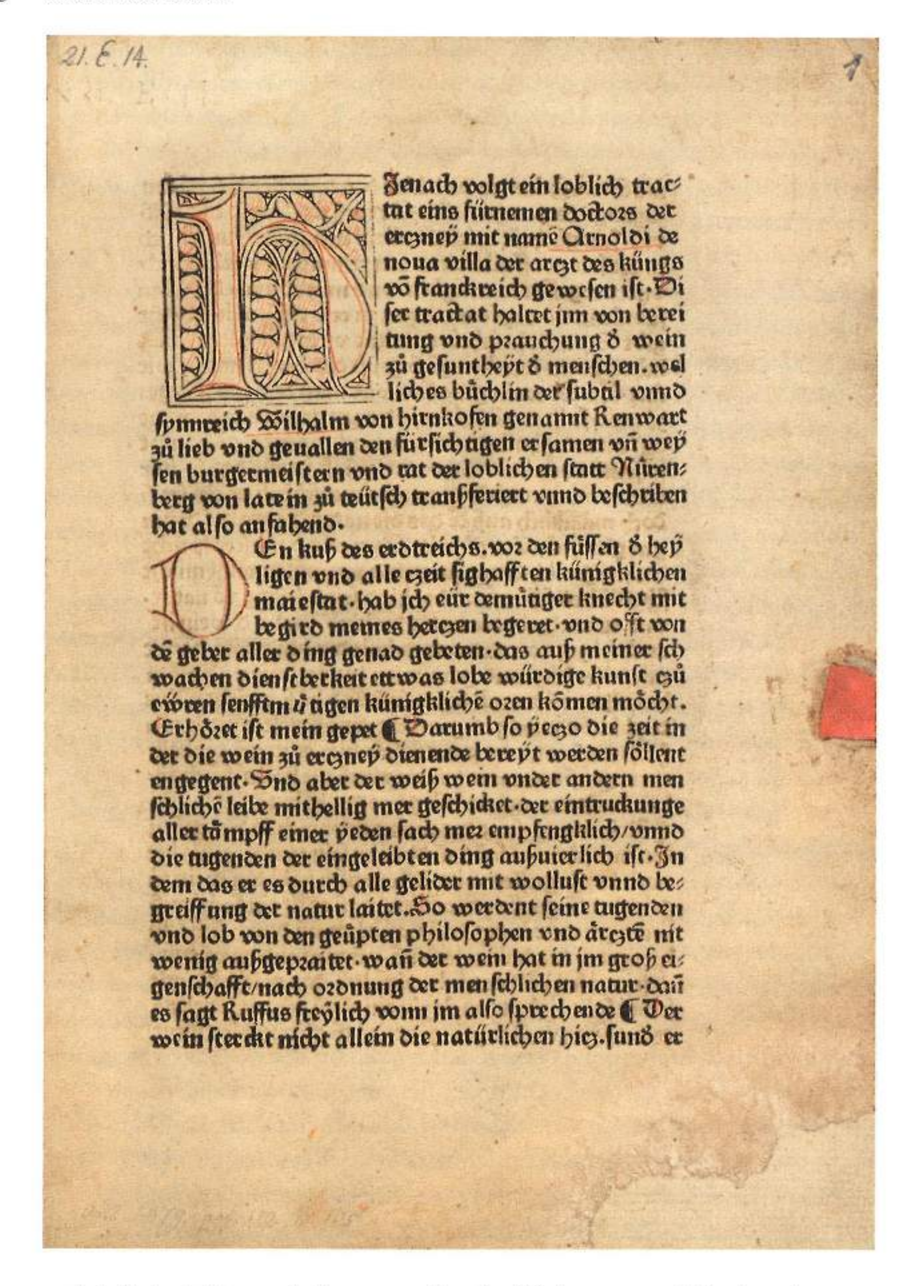
Eingelegt wurden auch Eier, und zwar in Kalkwasser oder in ein Wasserglas; gegen Ende der Einlegezeit waren diese Eier jedoch nur mehr fürs Verkochen geeignet. Angewandt wurde diese Methode, um im Winter – wenn die Hühner naturgemäß wenige Eier legen und diese auf dem Markt dementsprechend teuer waren – auf sie nicht verzichten zu müssen. Das Einlegen in Kalk oder Alkohol wurde auch für die Konservierung von Gewürzen angewendet.

Eine einfache Möglichkeit des Konservierens bietet das Trocknen von Lebensmitteln, wodurch der Wassergehalt deutlich gesenkt und so die Tätigkeit der Mikroorganismen unterbunden bzw. gebremst wird. Durch die enzymatischen und chemischen Prozesse ist jedoch die Haltbarkeit dieser Lebensmittel begrenzt. Der für die Buchteln, Golatschen, Powidltascherln und Powidlkuchen unabdingbare *Powidl* verdankt beispielsweise den gedörrten Zwetschken seine Süße und spezielle Konsistenz. Darüber hinaus werden Pilze und früher zudem auch Fleisch durch Trocknen haltbar gemacht; luftgetrocknetes Fleisch ist jedoch hierzulande schon um 1830 selten geworden.

Die Maximen der Vorratswirtschaft haben sich im Laufe der Zeiten deutlich gewandelt. Heute kaufen wir frische importierte Waren nur dann auf Vorrat, wenn es gilt, Sonderangebote zu nützen und noch genügend Platz im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe ist. Saisonale Engpässe, wie sie früher wesentlich die Vorratswirtschaft bestimmten, gehören der Vergangenheit an. Sogar im Winter können wir Erdbeeren oder für die Jahreszeit untypisches Gemüse kaufen, die dann in Zeiten des globalen Marktes selbst bei Minusgraden aus einem exotischen Winkel der Welt oder einem aufwendig betriebenen Glashaus stammen – und zumeist mit wenig Aroma aufwarten. ❦

Schon seit der Antike wurden die unterschiedlichsten physikalischen und chemischen Verfahren angewendet, um Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen. Das Interesse galt dabei nicht nur den Speisen, sondern auch den Getränken – vor allem dem Wein bei der Tafel. Seit alters her wird er geschwefelt, damit er nicht zu schnell reift und oxidiert. Schwefeln

Gegenüber:
Arnoldus de Villa Nova: De vinis. Von Bewahrung und Bereitung der Weine. *Augsburg (Anton Sorg), 9. August 1481. Sign. Ink 21. E. 14*



Hienach volgt ein loblich tractat eins fürnemen doctors der erczney mit namē Arnoldi de noua villa der arczt des küngs vō frankreich gewesen ist· Diser tractat haltet jm von bereitung vnd prauchung ð wein zů gesunthayt ð menschen. wellliches büchlin der subtil vnnd synnreich Wilhalm von hirnkofen genannt Renwart zů lieb vnd geuallen den fürsichtigen ersamen vñ weysen burgermeistern vnd rat der loblichen statt Nüremberg von latein zů teütsch transferiert vnnd beschriben hat also anfahend·

DEn kuß des erdtreichs. vor den füssen ð heyligen vnd alle czeit sighafften küngklichen maiestat· hab ich eür demütiger knecht mit begird meines herczen begeret· vnd offt von dē geber aller ding genad gebeten· das auß meiner schwachen dienstberkeit etwas lobe würdige kunst czů eüren senfftm ů tigen küngklichē oren kōmen möcht. Erhöret ist mein gepet ¶ Darumb so yeczo die zeit in der die wein zů erczney dienende bereyt werden söllent engegent· Vnd aber der weiß wein vnder andern menschlichē leibe mithellig mer geschicket· der eintruckunge aller tůmpff einer yeden sach mer empfengklich/vnnd die tugenden der eingeleibten ding außuierlich ist· In dem das er es durch alle gelider mit wollust vnnd begreiffung der natur laitet. So werdent seine tugenden vnd lob von den geüpten philosophen vnd ärcztē mit wenig außgepraitet· wañ der wein hat in jm groß eigenschafft/nach ordnung der menschlichen natur· dañ es sagt Ruffus freylich vonn jm also sprechende ¶ Der wein sterckt nicht allein die natürlichen hicz. sunð er

verhindert nicht nur ein Braunwerden des Weines, es verdrängt auch unerwünschte Mikroben wie Schimmelpilze, wilde Hefen oder Essigbakterien und unterbindet die Bildung unerwünschter Aromanoten, die den Wein verfälschen würden. Früher wurde Schwefel in den Fässern verbrannt, wobei sich in der Folge das Schwefeldioxid im Wein löst.

In Italien, wo man sich vor meteorologischen Eskapaden weniger fürchten musste, stand Wein, der als nahrhafte Medizin und als Mittel gegen Melancholie geschätzt wurde, regelmäßiger auf dem Tisch. Dies betont auch der Spanier Arnoldo de Villa (ca. 1240–1311) in seinem Buch (S. 9v.): *Galienus spricht das wein so man in mässigklichen übt vil hilff tut dem leichnam … Ruffus: Ein meister genannt Ruffus spricht das d wein*

mässigklich genüczt macht lebendig vn(d) erkückt die natürlichen werme in de(n) menschen / vn(d) verczeret die speiß vn(d) treibt vndersich die überflüssigkeit czu de(n) stulgang vn(d) reyniget die natur vo(n) allen bösen dünste vn(d) vnreine feuchtikeite(n) / vnd reiniget die schwarcze colera. Adelt das plut und sterckt das hirn. Erclärt die auge(n). vn(d) meret vnd scherpfft die syn vn(d) die vernunfft des mensche(n) vn(d) macht gut schön vn(d) lauter farben.

Unter § 2 (S. 691) des Kapitels *Von Aus- und Einsetzungen in den Keller* finden sich praktische Anweisungen für die erfolgreiche Einwinterung des Küchengewächses im Keller: *Anfänglich ist demnach zu wissen, daß man vor allen Dingen entweder in dem Keller, oder in dem hierzu bereiteten Einsatz-Gewölb, einige Beetlein zurüsten mit Laden einfassen, und mit Sand beschütten solle, wann nun dieses geschehen, so können die Küchen-Gewächse, zu Ende des Octobris, oder in Anfang des Novembris ... imgleichen auch wann es Wind-still ist, aus dem Garten genommen, und dahin gesetzet, desgleichen auch vor einfallender Kälte bewahret werden, worzu geflochtene Rohr-Decken oder Stroh-Flechten, die Thüren und Fenster damit zu verhüllen, nicht nur dienlich seyn können, sondern auch an der Hand seyn müssen.* Weiters unter § 3: *Und dieses Einsetzen ist nicht allein hiezu nöthig, daß man den Winter-über sothane Frucht und Kräuter in der Küche verspeisen, sondern es geschiehet auch deswegen, daß man in dem nächsten Frühling selbige zum Saamen in den Garten wieder aussetzen und hiervon den Saamen sammeln könne, welche bey dem Kapuskraut, Kohl, Rüben, Rettich, Cicori, Spinat, rothen Rüben, Steckrüben und dergleichen, insgeheim zu geschehen pfleget.*

Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 1. Band. *Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1750. Sign.* *44.08

Wolf Helmhard von Hohberg (1612–1688) geht in seinem berühmten Nachschlagewerk *Georgica curiosa aucta* detailliert auf die ihm bekannten Konservierungstechniken der Zeit ein, wobei sich sein Interesse auch auf das Wildbret erstreckt, dessen Jagd und Genuss ein höfisches Vorrecht darstellte. Hohberg schildert im Folgenden die für die Konservierung von Wild bis heute gültige Technik des Beizens, die Wildfleisch auch geschmacklich verbessert bzw. das Fleisch zarter macht und mit Wein, Essig, Butter- oder Sauermilchbeizen durchgeführt wird. Bis auf die Milchbeize werden alle anderen heiß über das Wild gegossen. Für Geflügel und Wildarten mit hellem Fleisch werden heute Weißweinbeizen, für Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase Rotweinbeizen empfohlen.

Wolf Helmhard Hohberg: Georgica curiosa aucta. 3. Band. *Nürnberg (Endters), 1749. Sign. 49. R. 1*

In erster Linie beizte man aber das Wild aufgrund mangelnder Kühltechnik und Hygienekenntnisse ein. Hohbergs Prozedur (S. 312) braucht viel Geduld und Zeit, die aber bei höfischem Küchenpersonal ohnedies vorausgesetzt wurde: *Wann man von jungen Frischlingen guten Freunden gern etwas über Land schicken wollte / so macht man das Wildpret zu feinen mittern Stücklein / wäscht es sauber / und siedet es mit genugsam-gegebenen Saltz / in halb Wein und halb Wasser / bindet gröblich-zerstossenen Pferrer / Ingwer / Negelein und Muscat-Blüh in ein Tüchlein / und läßt es mit-sieden. Wann es sich dann von denen Bein-lein schier will abledigen / legt manns auf eine Reuter oder Bret / lässet es abkühlen und trocken werden / thuts dann in ein darzu gerichtetes*



Bildnis des Nürnberger Apothekers Christoph Daniel Beurer (1674–1742) mit Blütenzweig des Kapernstrauches in der rechten Hand. *Kupferstich von Georg Martin Preissler, 1748. Sign. Pg 109030:I(1)*

Fäßlein / unterlegts mit ein wenig Roßmarin und Lorbeer-Blätter / legts fein genau aufeinander / giesset Essig daran / daß es darüber gehe und läßt das Fäßlein wohl verschlagen.

Recht ungewöhnlich klingt ein anderer Konservierungsvorschlag Hohbergs: *Man könne das Wildbret auf 3. Wochen erhalten / wann mans in neu-gedroschene Erbsen legt.* Salz und Essig erwähnt er in Zusammenhang mit dem Einlegen von Pflanzen bzw. Gewürzen – wie etwa die beliebten Kapern, die noch als geschlossene Knospen in mühevoller Handarbeit geerntet, über Nacht angetrocknet und anschließend in Salz, Essig oder Öl eingelegt werden. Im mediterranen Küchenalltag sind Kapern Grundgewürze wie Salz und Pfeffer; sie geben berühmten Gerichten wie *Vitello tonnato* den bestimmenden Geschmack. Schon in der Antike wurden Kapern als Mittel gegen Milzbeschwerden, Skorbut und Rheuma und als Aphrodisiakum eingesetzt. Hohberg bedauert daher, dass Kapern in unseren Breiten nicht gedeihten.

Franziska Stocklin: Neueste Oekonomie und Hauswirtschaftsbuch für Frauenzimmer. *Wien, 1798. Sig. 7732 (212-43)*

Die Konservierungsproblematik wird in Stocklins Hausbuch auf unterschiedlichste Nahrungsmittel bezogen: *Ein bewährtes Mittel, Rindfleisch lange gut zu behalten* (Nr. 17), *Ein dürres Fleisch oder Schinken von Würmern und Nagern zu verwahren* (Nr. 18), *Ein Mittel, das Bier im Sommer und viele Jahre hindurch, gegen das Sauerwerden zu bewahren* (Nr. 107), *Früchte das ganze Jahr durch gut und frisch zu erhalten* (Nr. 109), *Weintrauben wohl aufzubehalten* (Nr. 110), *Allem Fleisch den wilden Geruch zu benehmen* (Nr. 111). Zahlreiche Reinigungstipps für Geschirr und Wäsche sowie eine Reihe von Küchenideen zu Themen wie *Kaffee zu brennen* (Nr. 7), *Brod einzusäuern und zu kneten* (Nr. 8), *Getränk aufzufüllen und abzuziehen* (Nr. 9), *Gänse und Enten zu mästen* (Nr. 10), *Kartoffelmehl zu verfertigen* (Nr. 13), *Chocolade Zelten zu machen* (Nr. 14) oder *Butter der Holländischen gleich zu machen* (Nr. 124) komplettieren dieses typische Nachschlagewerk der Aufklärungszeit.

Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch. Eingerichtet für alle Stände. Zum Gebrauch für Fleisch- und Fasttäge. Hrsg. von J. M. 8. vermehrte und veränderte Auflage. *Graz (Kienreich), 1804. Sign. 300714-B. Alt Mag*

Auch das *Grätzerische Kochbuch* aus dem Jahre 1804 widmet ein eigenes Kapitel dem Einpökeln und Räuchern von Fleisch (S. 433). Diese Ratschläge und Rezepte waren für die rasche Konservierung des Schweinefleisches notwendig, das im Rahmen der üblichen Hausschlachtungen anfiel, vor allem um Weihnachten. Das Kochbuch entstand in einer Zeit des Umbruchs, der sich in Graz augenscheinlich in der Auflassung und Schleifung der Stadtbefestigungen (bis 1811) manifestierte. Im Zuge der josephinischen Reformen wurde Graz durch die Verlegung des Bischofssitzes von Seckau nach Graz auch Bischofsstadt. Die Franzosen, die 1797 unter Napoleon Leoben, Bruck und Graz besetzt hatten und erst nach dem Waffenstillstand von Leoben vom 4. Mai 1797 das Land verließen, sollten 1805 wieder ins Land ziehen. In diese Phase des gewachsenen Selbstverständnisses der Stadt Graz datiert dieser kulinarische Beleg.

Die handschriftlichen Bleistifteintragungen (Rezepte) auf dem Vorsatzblatt zeugen vom intensiven Gebrauch dieses Kochbuchs, das in der Vorrede neben Hausmannskost auch Speisen für die Fürstentafel

verspricht. Unter den zahlreichen Rezepten findet sich beispielsweise eine Kochanleitung für eine *Minoritensuppe auf Böhmisch*, die nicht nur an den 1517 vom Franziskanerorden abgespaltenen Minoritenorden erinnert, sondern auch an die Präsenz dieses Ordens im Grazer Kloster Mariahilf, das nach Mariazell zu einem der großen steirischen Wallfahrtsorte zählte. Im Zuge der josephinischen Klosteraufhebung, der allein in der Steiermark 32 Klöster zum Opfer fielen, blieben dieser Grazer Konvent und das Minoritenkloster in Bruck nicht verschont. Die deftige Suppe möge hier deshalb als eine kulinarische Reminiszenz an die Minderen Brüder vom hl. Franziskus verstanden werden:

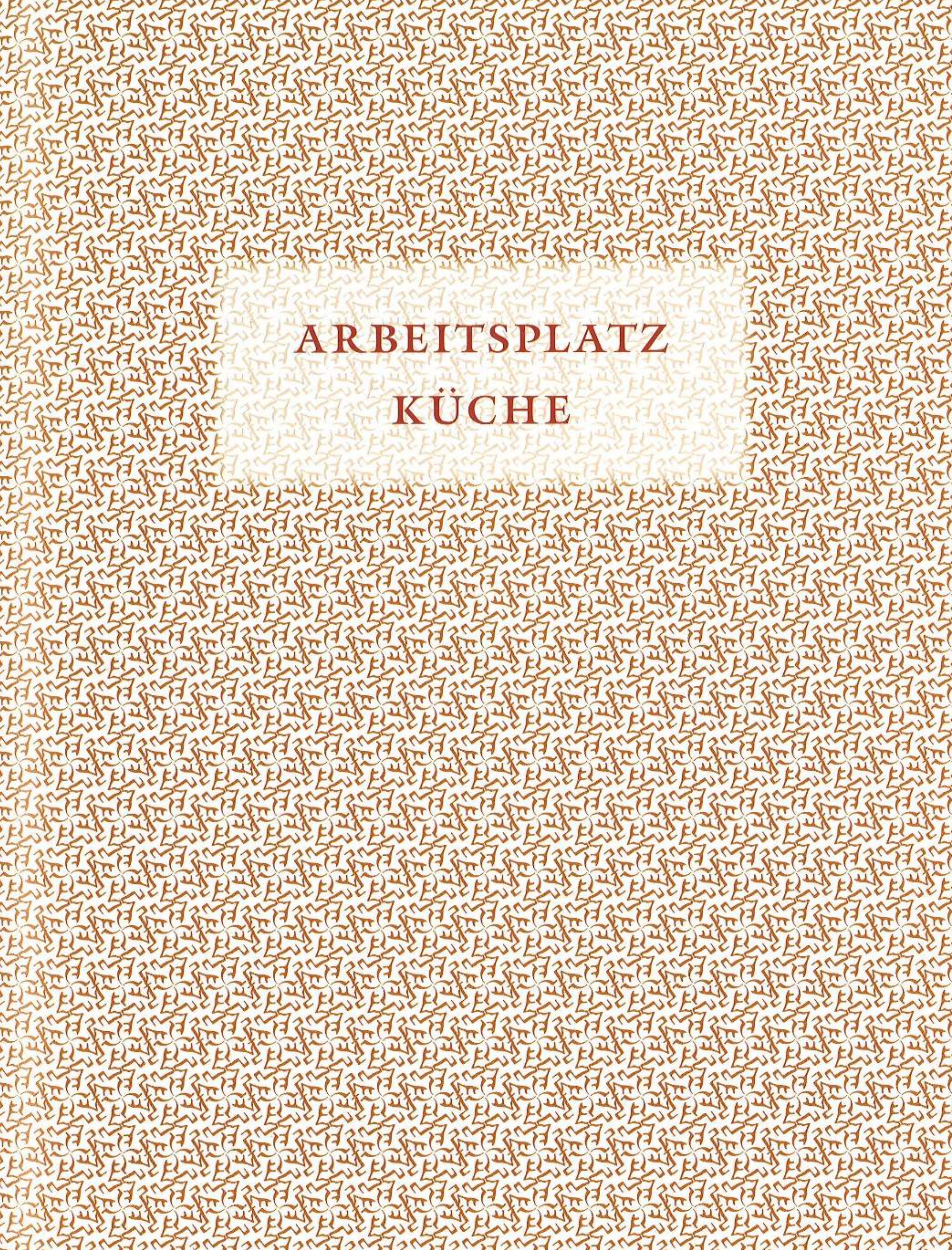
Minoritensuppe auf Böhmisch (S. 24): Schnitte vom schwarzen Brot werden in Butter gebräunt, und in einer guten Rindsuppe ganz weich zu Brey gesotten, die Suppe darauf durch ein Haarsieb gelassen, wieder in die Casserolle gethan, Pfeffer, Nelken, Muskatblumen und Butter dazu genommen und aufsieden lassen, und schwarzes Brot in kleine Würfel geschnitten, in Schmalz geröstet, mit gebratenen Bratwürsten in die Schüssel gethan und die Suppe darauf gegossen.

Neben einer *Falschen Rindsuppe* (S. 43) findet sich auch ein Rezept – mit Preisangaben – für *Kaiserknödel*, die sich als Fleischbeilage eignen:

Kaiserknödel (S. 26): Um zwey Kreuzer Semmel und ein Viertel Pfund Kernfette recht klein geschnitten, sie mit süsser Milche angefeuchtet, nimm fünf ganze Eyer, ein wenig Salz, und etwas wenig aber nicht zu viel Mehl, hernach rühre alles gut ab, und mache Knödel.

Im Mehlspeisen- und Süßspeisenteil des Buches tummeln sich neben *Bonbongs* (S. 354) oder *Wiener Zeltel* (S. 355) auch verschiedene *Wandelgerichte* (S. 266f.). Darunter ist nicht nur die Diminuierungsform von Wanne zu verstehen; gemeint ist eine viereckige Backform, in der man vorzugsweise die unterschiedlichsten Eier- und Süßspeisen zubereitete. Im Kapitel *Von verschiedenen Wandeln* findet sich ein Rezept für die köstlichen Mandelbögen, einem heute noch sehr begehrten feinen Gebäck, das man zu Desserts wie Parfaits und Sorbets oder auch zu Cremespeisen reicht. Das Rezept verschweigt nicht die Schwierigkeiten, die vor allem beim Ablösen der Mandelbögen vom Backpapier auftauchen können (man darf die Bögen erst kurz vor dem Abkühlen vom Papier abnehmen und legt sie dann über eine Bogenform, um ihnen dort die entscheidende Form zu geben). Die Bezeichnung Mandelbögen (Mandlbögen) ist in Österreich allerdings etwas irreführend, weil damit auch Ausschneidebögen des Biedermeiers gemeint sind, in denen der Begriff *Mandl* die Männchen meint, die auf diesen zumeist lithografierten Figurenbögen gerne in militärischer Aufmachung erschienen.

Mandelbögen (S. 266f.): Es wird ein viertel Pfund Mandeln geschwällt, und mit sechs Loth gefähten Zucker gestoßen, wird mit drey Eyerklar eine halbe Stunde gerührt, von einer Limonie die Schäler, oder auch Pomerantzenschalen dazu, das Blatt mit Wachs geschmieret und darauf gestrichen, gelb gebacken in längliche Flecken, mit dem Schauferl vom Blättel herunter genommen und über den Nudelwalker gebogen, so sind sie fertig.



ARBEITSPLATZ KÜCHE

Arbeitsplatz Küche



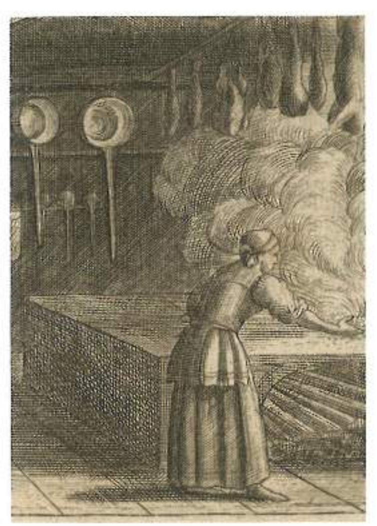
Werner Sommer

Vom offenen Feuer zum Mikrowellenherd

Der technologische Wandel am Beispiel des Herdes

**Hausfrauen dieser Art … standen stundenlang am Herd,
um die Zubereitung des Gastmahls nicht etwa bloß zu überwachen,
sondern tatkräftig mitzugestalten.**

FRIEDRICH TORBERG *(1908–1979)*



Oben:
Rauchküche. *Kupferstich, Detail.*
In: Wolf Helmhard Hohberg: Georgica curiosa aucta. 3. Band.
Nürnberg (Endters), 1749.
Sign. 49. R. 1

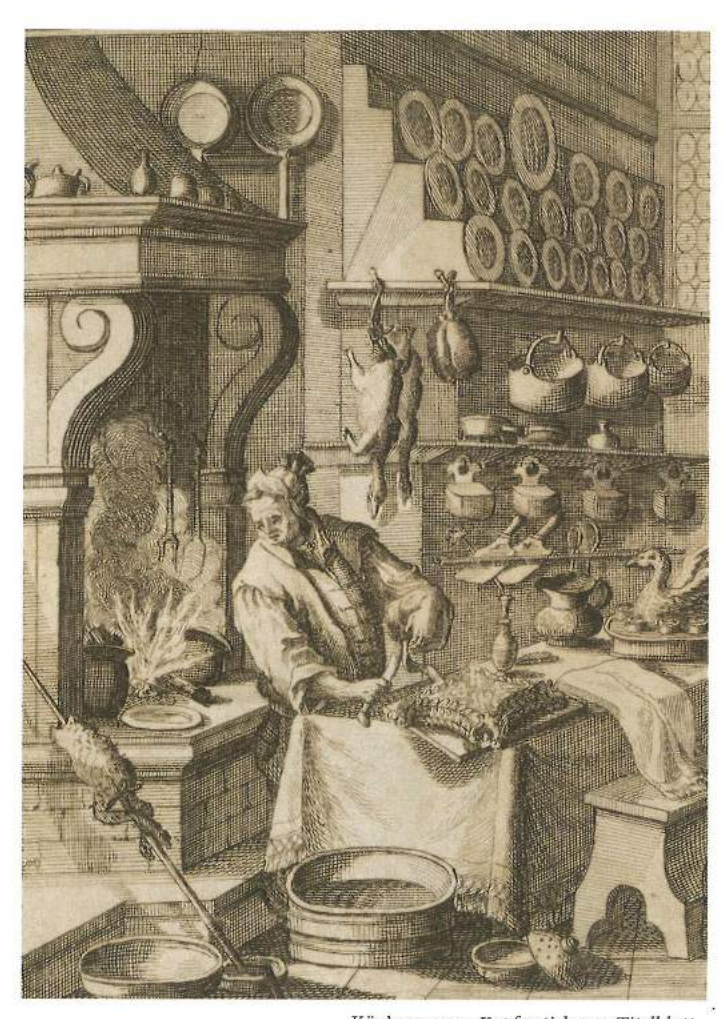
Gegenüber:
Küchenszene. *Holzschnitt zum Titelblatt.*
In: Koch- vnnd Kellermeisterey von allen Speisen vnnd Geträncken.
Frankfurt/M. (Herman Gulfferichen), 1547.
Sign. 69. F. 41 (3)

In den letzten Jahren fand eine überraschende Renaissance im Fernsehbereich statt: Die Kochsendung kam wieder in Mode. Sie war zwar nie ganz verschwunden, mit dem internationalen Erfolg des jungen Engländers Jamie Oliver konnte das eher angestaubte Hausfrauenformat der Kochsendung jedoch in die Jugendkultur des 21. Jahrhunderts hinübergerettet werden. Der Erfolg im Fernsehen schlug sich auch in Buchformat nieder: Jamie Olivers Kochbücher finden entsprechenden Absatz. Bisweilen kann man seine Bücher auf Märkten – quasi als Einkaufslistenersatz – in den Händen seiner Fans sehen. Die Cover sind zielgruppengerecht gestaltet, aber auch die klassische Version ist zu finden: Jamie in der Küche mit Lieblingsutensilien seiner Kochkunst – Olivenöl und Mörser (*Kochen mit Jamie Oliver,* 2003). An der Wand hängen diverse Geräte, Messer und Beile; eine Präsentation des Arbeitsplatzes Küche, die sich prinzipiell von ähnlichen Darstellungen in Kochbüchern früherer Jahrhunderte kaum unterscheidet.

Der Titelholzschnitt in Balthasar Staindls *Ain künstlichs und nutzlichs Kochbuch* von 1547 etwa zeigt den Prototyp aller neuzeitlichen Küchen: ein Herd mit offenem Feuer, darauf Töpfe, Spieße mit Grillgut bestückt, Gerätschaften am Boden, auf Schränken, an der Wand, Vorräte, Fässer, in der Mitte der Koch mit Löffel und Pfanne hantierend. Bei aller zeichenhaften Abstraktion geben diese Abbildungen oft detaillierte Aufschlüsse über die Küche als Arbeitsstätte, die Ausstattung derselben und die Kochgewohnheiten; abseits dieser Einrichtungsabbildungen finden sich auch anschauliche Beschreibungen von Arbeitsvorgängen. Einen anschaulichen Überblick über Entwicklung von Küche, Mobiliar, Gerät und die Stellung des Menschen in diesem System liefert Gertrud Benkers *In alten Küchen* (1987).

Der Ort

Die Küche als abgeschlossener Raum mit Herdstelle und Gelegenheit zur Bereitung von Speisen ist in Mitteleuropa konkret erst vom späten Mittelalter an fassbar. Wir finden in frühen Küchenillustrationen im Herdraum kaum einen Platz zum Einnehmen der Mahlzeiten, die Küche war reine Arbeitsstätte – so im Frontispiz zu *Supp', Gemüs' und Fleisch für bürgerliche Haushaltungen* (1842) oder im dritten Band von Florinus' *Oeconomus prudens et legalis* (1751). Je nach Größe des Hauses und der zu versorgenden Gemeinschaft war sie ein dunkler Winkel im Hausgang, ein kleiner Raum oder eine ausgedehnte Halle in einem eigenen Gebäude (zur Ausstattung einer Papstküche mit offener Feuerstelle siehe Bartolomeo Scappis überaus detailverliebtes und für die Kenntnis der Küchenausstattung an den Renaissancehöfen besonders bedeutsames Papstkochbuch von 1570). Die Küchenmöbel blieben bis ins 19. Jahrhundert reine Gebrauchsobjekte. Erst spät kann man von einem ausgesprochenen Küchenmobiliar sprechen. Ab 1850 ging eine Vereinheitlichung der Ausstattung vor sich. Mauers *Illustriertes Wiener Kochbuch* (1885) zeigt eine Ansicht einer Musterküche, *wie sie den herrschaftlichen und bürgerlichen Verhältnissen entspricht*. Diese Entwicklung lässt sich über Margarete Schütte-Lihotzkys Frankfurter Küche bis zur heutigen Ikea-Küche beobachten.



Küchenszene. *Kupferstich zum Titelblatt. In:* Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg (Lotter), 1718. Sign. 38. B. 31*

❡ *Hier erinnert nichts mehr an die rußgeschwärzten Arbeitsräume des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit; alles hat bereits repräsentative Dimensionen erreicht: der volutengesäumte Kamin, die Tellerkredenz. Im Mittelpunkt steht der mit dem kunstvollen Dekorieren einer Pastete beschäftigte Koch.*

Durch die Einführung der geschlossenen Herdstelle konnte ein wohnlicher Aufenthaltsraum geschaffen werden. Die Küche übernahm – vor allem bei den unteren Schichten – wieder Wohnfunktion. Im gehobenen Stadthaushalt entwickelte sich der Kochraum etwa ab 1900 in Richtung Labor: weißer Anstrich, blitzender Fliesenboden, entrümpelte Ecken, Licht und Luft, perfekte Sauberkeit wie in der Klinik, arbeitssparende Maschinen und praktische Geräte – die Idealvorstellungen der Zeit. *Eine Küche ist eigentlich nichts anderes als ein Laboratorium, und es ließe sich auch viel besser darin arbeiten, wenn sie als solches betrachtet, auch so ähnlich eingerichtet wäre. Sie müßte aussehen etwa wie eine Apotheke, wo jedes Fläschchen und jede Kleinigkeit sein ganz besonderes Gefach oder seinen ganz bestimmten Platz hat ... Auch alle Gewürze und sonstigen Dinge, wie Tee, Kakao usw., die man in Dosen aufhebt, sollte man in Glasdosen geben, mit der dazugehörigen Aufschrift wie in der Apotheke.* (Lihotzky 1921, S. 221) Eine Optimierung der Arbeitsabläufe nach den Grundsätzen des Taylorismus brachte der





Oben: Kochen mit dem Bratspieß. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 102v.* *In:* Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat. *Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert. Codex 5264*

Unten: Küchenszene. *Kupferstich.* *In:* Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri. *Venedig (Michele Tramezzino), 1570. Sign. *44. G. 99*

❡ *Neben dem Feuer ist das Wasser ein unentbehrliches Küchenelement, das freilich nur in den großen Küchen als Fließwasser verfügbar war. In der Papstküche Bartolomeo Scappis gab es neben einem Brunnen* (pozzo) *auch ein Auffangbecken für Fließwasser* (conserva).

1926 in Frankfurt entstandene Prototyp der modernen Küche der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky (1897–2000).

Neben dem Feuer ist nichts für die Küche so unentbehrlich wie Wasser. Schon in den Illustrationen der ersten gedruckten Kochbücher um 1500 haben wir anschauliche Beispiele für die Tätigkeit des Abwaschens: Geschirr und Töpfe wurden in einem großen Holzschaff, einem metallenen Kessel oder Zuber, später in emaillierten oder verzinkten Wannen von der Magd oder der Hausfrau mit einem Lappen oder einem Drahtschwamm gereinigt. Das Wasser schüttete man meist in den Abguss an einer Außenwand. In vielen Bürgerhäusern gab es Spül- oder Schüttsteine in Fensternähe oder auf der Diele. Die Illustrationen zur Papstküche zeigen Spülsteine mit fließendem Wasser sowohl in der Küche als auch im Nebenraum. Im 19. Jahrhundert wurden dann verschiedene Einrichtungen erfunden, die die Arbeit erleichtern sollten, u. a. Spültische mit eingelassenen Emailschüsseln, die im geschlossenen Zustand als Ablagetische verwendet werden konnten.

Bis ins 18. Jahrhundert war das wichtigste Verwahrmöbel die Truhe. In Küchendarstellungen des 16. bis 18. Jahrhunderts sieht man Truhen jedoch selten. Manchmal waren im verrauchten Kochraum alte und ausrangierte einfache Schränke in Verwendung. Ab ca. 1850 taucht in den städtischen Küchen ein neuer Möbeltyp auf: das Buffet. Über einem zweitürigen Unterschrank erhebt sich, von einer Abstellfläche unterbrochen, der durch Glastüren verschlossene Oberschrank. Im oberen einsehbaren Teil nimmt das Buffet Geschirr, im Unterteil meist Töpfe auf. Die bis zum Ende des 18. Jahrhunderts gängigen Wandstellagen wurden dadurch zum Großteil überflüssig. Das bessere Geschirr wurde früher schon in den Stuben aufgestellt und gezeigt. Für das Gebrauchsgeschirr gab es aber auch an den Küchenwänden Gestelle. Sie nahmen alles auf, was griffbereit sein musste: Pfannen, Schüsseln, Schöpflöffel, Spieße, an Haken hingen Henkelgefäße.

Im Barock entwickelte sich in vornehmen Häusern als eine Art Modeerscheinung die Prunkküche. Dies war ein Raum, der, wie die spätere gute Stube, kaum benützt wurde und nur der Funktion des Aufbewahrens und der Repräsentation diente. Entsprechend reihte man auf den Simsen der Feuerhüte und in oft wandbedeckenden Stellagen reichlich Geschirr und Gerät, das Auskunft über die wirtschaftliche Situation des Hauses geben sollte. Die Küche des 15. und 16. Jahrhunderts ist in der Regel jedoch spärlich ausgestattet. Viele Arbeitsgänge wurden kniend oder hockend auf dem Boden verrichtet. Zum Sitzen dienten allenfalls einfache Hocker mit drei oder vier Beinen. Diese Hocker, zunächst ca. 30 cm hoch, werden in den folgenden Jahrhunderten dem heutigen Stuhl in der Höhe angepasst. Der Stuhl mit Lehne und die Sitzbank in der Küche sind relativ späte Erscheinungen. In Herdnähe fanden sich rechteckige Platten auf Untergestellen und andere einfachste Möbel als Abstell- und Arbeitsflächen. Ein Universalmöbel war der Hackstock: ein Mittelding aus Hocker, Bank und Tisch. Hier wurden Kleintiere geschlachtet, Federn gerupft, Innereien ausgenommen, Fleisch wurde zerteilt, fertiges Geflügel tranchiert, Kräuter und Gemüse zerkleinert.

Das Gerät



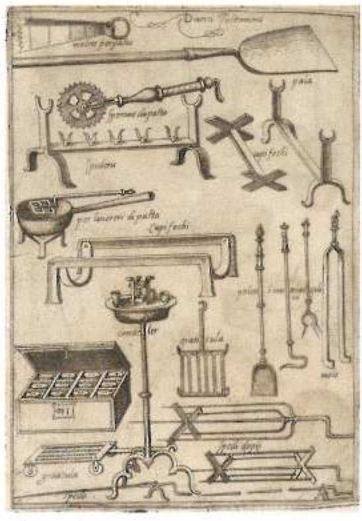
Cucina fatta a Campagna. *Kupferstich. In:* Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
*Venedig (Michele Tramezzino), 1570. Sign. *44. G. 99*
¶ *Kochen für große Tafeln macht selbst in Großküchen rationelle Arbeitsaufteilung und den Einsatz von Großgeschirr notwendig. In Scappis Papstküche wird die Heißluft vom Kochkessel auch für den Antrieb der Bratspieße verwendet.*

Bei der Gestaltung des Herdraumes stellten sich zwei Probleme: Welches ist die rechte Form und die angemessene Höhe für die Feuerstelle, und auf welche Weise ist der Rauchabzug zu regeln? Ein Schritt zur Lösung des ersten Problems war die Anhebung der Holzscheite zum Zweck der Luftzufuhr, etwa durch das Verwenden eines Feuerbocks. Die höhere Lage erwies sich als zweckmäßig für das Bedienen der Kochgeräte. Frühe Kochbuchillustrationen zeigen gemauerte Herde, die bis zu den Knöcheln, zu den Knien (in einer Küchenszene bei Platina, 1543, im Titelkupfer bei Staindl, 1547) oder schon bis zu den Hüften reichten. Ab dem 16. Jahrhundert waren in gehobenen Haushalten schon tischartige Herde mit einer Höhe von 50 bis 100 cm gebräuchlich; sie waren rechteckig, aus Stein gebaut, mit einer gewölbten Öffnung im vorderen Bereich, in der Brennholz aufbewahrt wurde (z. B. in Zelenas Kochbuch, 1798). Die immense Brandgefahr sollte durch verschiedene Maßnahmen gebannt werden: Die Küchenwölbungen sollten möglichst hoch sein, ein mauerumschlossener Raum rings um den Herd geschaffen werden; die Funken wurden durch einen Feuerhut abgefangen und der Rauch (zunehmend ab dem 16. Jahrhundert) durch einen Schlot abgeleitet.

All diese Maßnahmen führten schließlich zur räumlichen Separierung des Kochvorganges. Der Herd rückte aus Platzgründen, und um Kamine von mehreren Feuerstellen aus nutzen zu können, an die Wand. Sollte der Kochherd von allen Seiten bedienbar sein, musste der Rauchfang ziemlich hoch gesetzt werden. So blieben Ruß und Rauch in manchen Gegenden bis ins 20. Jahrhundert bestimmend für die Küche. Die Räume waren zumal oft fensterlos und wurden nur durch das Feuer erhellt.

Aufgrund der immer größer werdenden Holzknappheit begann man sich mit dem Bereich Heizen umfassend zu beschäftigen. Der Physiker Benjamin Thompson Graf Rumford (1753–1814) argumentierte, es komme auf eine Konzentration der Wärmequelle an – und sagte dem offenen Feuer den Kampf an. Er ließ Herde sowohl für einfachste Verhältnisse als auch für Küchen mit großem Aufwand bauen und befasste sich mit Größe, Form und Material von Kochtöpfen und deren Deckeln. Mit dem offenen Feuer verschwand allmählich der große Kessel; viele kleinere Töpfe und Pfannen gehörten fortan zur Grundausstattung. Erstmals war es nun





Oben und unten:
Diverse Küchenmaschinen und Geräte für die Arbeit am Küchenherd.
Kupferstiche.
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
Sign. *44. G. 99

möglich, *Herdspeisen* auf der heißen Herdplatte aus Metall über dem Feuerraum gleichzeitig mit *Ofenspeisen* im Heißluftrohr zu bereiten.

Aber auch der Speiseplan wandelte sich mit der Einführung moderner Kochmaschinen – Eintopfgerichte, Suppen und Breie gingen zurück, stattdessen war nun das mehrgängige Menü in der bürgerlichen Küche möglich (vgl. Wiegelmann 1972, S. 223f.). Der *Sparherd* fand aber trotzdem nur zögernd Eingang in die Haushalte. Als Bremsklötze wirkten die Trägheit der Bevölkerung, die lieber am Altgewohnten festhalten wollte, sowie die Eisenindustrie. Im 19. Jahrhundert wurden verschiedene Modelle von Kochöfen und diverse Kombinationen angeboten. Ab ca. 1850 setzen sich dann die Sparherde oder *Kochmaschinen*, wie man die moderne Art des geschlossenen Herdes nannte, zunächst im städtischen Bereich durch, die Modelle wurden auch leichter und handlicher und somit transportabler. *Meyers Konversationslexikon* aus 1895 (Bd. 10, S. 319ff.) zeigt uns eine beeindruckende Zahl von Öfen der unterschiedlichsten Formen: einen Zimmerkochofen, den Anstaltsherd von Senking, einen Kochherd mit drei Kesseln, Groves Dampfkocheinrichtung, Senkings Wasserbadkocheinrichtung, Paulys Grudenschrank und eine Massenkocheinrichtung für Kaffee.

Es entwickelte sich ein nach Größe, Form und Schmuck differenziertes Herddesign. Ornamentale oder figurale Reliefs wurden in die gusseisernen Herdwände geprägt, Porzellangriffe und Scharnierbeschläge der Ofentüren waren schmückendes Beiwerk – einen solchen Formenreichtum hatte der Herd weder vorher gekannt noch später jemals wieder erreicht. Um 1900 trat schließlich der Gasherd seinen Siegeszug in den Stadtküchen an, wodurch die offene Flamme in gezähmter Form wieder ins Haus kam. Der Elektroherd wurde zwar nach dem Ersten Weltkrieg leistbar (vgl. Albrecht 1937), setzte sich auf breiter Front aber erst in den 50er Jahren durch. Trotz wechselnder Energie und gewandelter Form blieb das Prinzip noch immer gleich. Erst die Erfindung der Mikrowelle, die Ende der 80er Jahre einen Absatzboom erlebte, brachte nicht nur eine neue Energieform, sondern auch eine neue Kochtechnik.

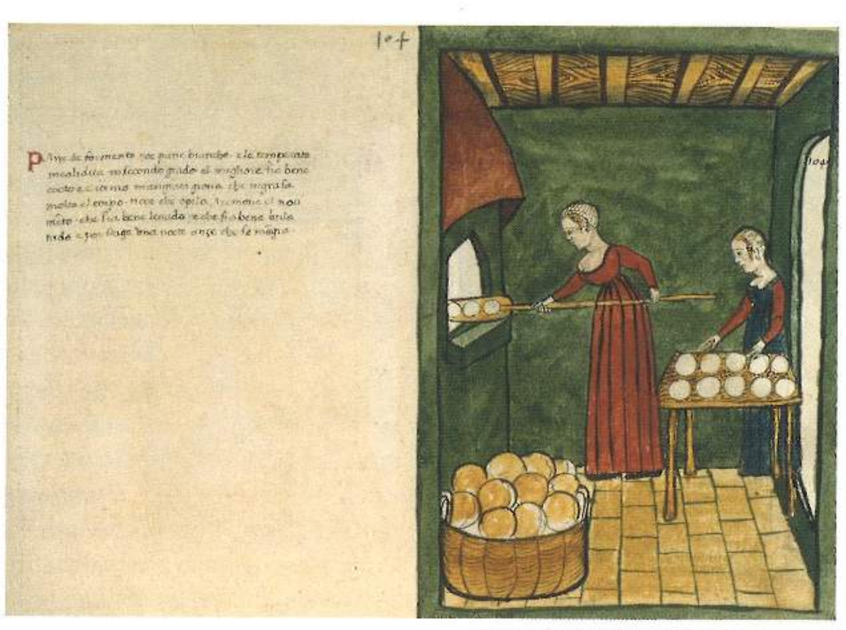
Verschiedenes Herdgerät diente zum Entfachen und Bändigen des Feuers: Der Feuerbock sollte die Luftzufuhr zum Heizmaterial sicherstellen, mit langstieligen Schaufeln wurde Asche entfernt; Ofenbesen, Gabeln, Feuerzangen, eine Feuerstülpe zum Abdecken der Glut sowie Blasebälge und Blasrohre gehörten zur Ausstattung. Zu den ältesten Bratgeräten zählen Spieß und Rost. Wurde der Spieß anfangs mit der Hand zum Feuer gehalten, so schuf der Mensch bald Geräte, die ihm die Mühen erleichterten: von Vorrichtungen wie Astgabeln bis hin zu beweglichen Eisenständern (Bratböcke), wobei die Spieße entweder von einem Helfer oder durch verschiedene Mechanismen gedreht wurden. Man ließ Hunde in Tretmühlen laufen, setzte Wasserkraft ein, erfand ein Gerät, das mit Hilfe von Schwungkugeln die Drehbewegung verlängerte; es wurden Bräterautomaten entwickelt, die sich die Windkraft, Gewichte oder die Kraft von Spiralfedern zu Nutze machten. Das Braten am Spieß war den Kochbüchern zufolge vom 16. bis ins 18. Jahrhundert sehr beliebt. Vom Zaunkönig bis zum Ochsen, kaum etwas war vor der menschlichen Freude am Braten gefeit, vor allem

in den gehobenen Schichten – Bratenwender waren bei Bauern eher selten zu finden; hier stand der Bratenrost häufiger in Verwendung.

Eines der wichtigsten Gefäße zur Speisenzubereitung ist die Pfanne, weswegen von ihr eine Vielzahl von Formen, Größen und Materialien anzutreffen ist. Gleiches gilt für Kessel und Töpfe, die entweder aufgehängt oder durch Dreifüße fixiert wurden. Viele andere Vorbereitungs- und Hilfsgeräte waren durch die Jahrhunderte im Gebrauch und erleichtern auch heute noch die Arbeit: Siebe und Seiher, Mörser und Handmühlen, Reiben, Pressen, Quetschen, Nudelbretter und -walker, Trichter, Backgabeln und -schaufeln, Spicknadeln, Koch- und Schöpflöffel, Quirle, Backformen, ja selbst Steine zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

Koch oder Köchin?

Ein weiterer fixer Bestandteil der Illustrationen in der Kochbuchliteratur ist der Mensch. Im bereits erwähnten *Tacuinum sanitatis* sind Frauen mit der Herstellung von Nudeln beschäftigt. Bei Giovanni Cadamosto (*Medizinischer Traktat,* Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert, Cod. 5264) erlebt man Frauen beim Brotbacken oder beim Zubereiten eines Vogels. Allerdings stammen die frühen Aufzeichnungen über alles, was mit der Küche zusammenhängt, von Männern, und zwar von gebildeten Haushofmeistern, von Hof- und Mundköchen: Platina, Staindl, Scappi oder Marx Rumpolt. Die dargestellten Küchen waren also meist fürstliche Küchen und das auftretende Personal gehörte einem fürstlichen Hofstaat an, dementsprechend betriebsam wirken sie auf uns.



Frauen backen Brot. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 104r.*
In: Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat. *Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert. Codex 5264*

Bücher waren kurz nach der Erfindung des Buchdruckes jedoch noch immer sehr teuer, der Analphabetismus immens. Die Kochrezepte des einfachen Volkes wurden mündlich überliefert, was bei der kargen Kost, die zubereitet wurde, nicht schwierig war. Die Rolle der Hausherrin richtete sich natürlich nach dem Stand und den Vermögensverhältnissen des Hausherren; auch ihre Mitarbeit in der Küche war davon abhängig. In den wohlhabenderen Häusern war hierarchisch organisiertes Küchenpersonal am Werk, wobei Männer, mit entsprechender Ausbildung, die führenden Positionen in einem klar umrissenen Aufgabenfeld hatten – Frauen durften gelegentlich assistieren: bei der Essenszubereitung, beim Einkaufen und beim mühevollen Reinigen des Kochgeschirrs. Die


Ain Künstlichs vnd nutzlichs Kochbůch / vormalens nie so leicht / Mannen vnd Frawen personen / von jnen selbst zů lernen in Truck verfaßt vñ außgangen ist / Artlich in acht Bücher gethailt / sampt etlichen fast nutzen bewärten Hauß notturfften oder künsten. Auch wie man Essig macht / vnnd Wein gůt behelt.
Balthasser Staindl von Dilingen.
M. D. XLVII.

Balthasar Staindl: Ain künstlichs vnd nutzlichs Kochbuch vormalens nie so leicht / Mannen vnd Frawen personen von inen selbst zu lernen in Truck ssbeste vnd außgngen ist / Artlich in acht Bücher gethailt / sampt etlichen fast nutzen bewärten Haußnotturfften oder künsten. Aufch wie man Essig macht / vnnd Wein guet behelt. *Augsburg (Valentin Ottmar), 1547. Sign. 44. S. 109*



Holzschnitt zum Titelblatt, Detail.

gehobene Mittelschicht kannte Koch und Köchin als gleichberechtigte Partner, im kleinbürgerlichen und bäuerlichen Milieu besorgten fast ausschließlich Frauen die Küchenarbeit.

Luise Haarer wendet sich im Vorwort zu ihrem Buch *Kochen und Backen nach Grundrezepten* noch 1983 ganz selbstverständlich an junge *Mädchen und Frauen.* Die Küche von Privathaushalten galt noch im ausgehenden 20. Jahrhundert als Reich der Frau. In Hotels und Restaurants regierte aber der Mann die Küche. Mit einem Blick in die Fernsehkochsendungen des 21. Jahrhunderts könnten wir diese Einschätzung leicht revidieren. Eingangs genannter Jamie Oliver lässt sich am liebsten beim Kochen bei sich zu Hause filmen. Andererseits genießen immer mehr Köchinnen höchstes Ansehen bei Restaurantgästen und Kritikern – eine jahrhundertealte Arbeitsteilung scheint brüchig zu werden. ❡

Balthasar Staindls Kochbuch, das hier in einer der frühesten Auflagen vorliegt (die älteste bekannte Auflage datiert in das Jahr 1544), zählt gemeinsam mit der seit 1485 erstmals gedruckten *Küchenmeisterei*, den Kochbüchern von Georg Mayr (1577, 1579), Anna Wecker (1597), Frantz de Rontzier (1598) und dem opulenten Werk von Marx Rumpolt (1581) zur ältesten Generation gedruckter deutscher Kochbücher. Wie der ausführliche Titel des Buches verrät, beinhaltet es nicht nur nützliche Ideen für die gute Führung eines Haushalts, die sich in der Hausväterliteratur gleichsam verselbständigt haben, sondern auch diverse Kochinstruktionen. In einigen Rezepten, etwa *Igel von Mandel*, klingt die Lust am kunstvollen Verfremden der Speisen durch Färben und Vergolden an, wie sie bis in die Spätrenaissance auch in anderen Kochbüchern beobachtet werden kann: *Man mags ferben / oder vergulden die Mandel / nymb ehrlich zucker darein.* Mandelkäse färbt er recht aufwendig mit einem Absud von Brasilholz und Hausenblase. Wenn Staindl in seinem Rezept *Rote farb zu machen* dazu rät, diese von einem *geschwornen Appotecker* zu besorgen, so spricht daraus die Angst vor gefährlichen Selbstversuchen mit vielleicht giftigen Essenzen, die Lebensmittelfarben auch heute nicht enthalten dürfen.

Das in acht Kapitel gegliederte Kochbuch widmet den ersten Abschnitt bezeichnenderweise einer wichtigen Zutat in den ältesten Kochbüchern: der Mandel, die Staindl in diversen Gerichten – *Weinbeer zu Mandel, Gesultzt Mandel* oder *Ayrenschmaltz von Mandel* – vorstellt. Unter den Rezepten finden sich bereits zahlreiche Anregungen für Schau- und Gebildspeisen, die dann im Hochbarock zu zentralen Aufgaben der höfischen Küchenkunst und zu Blickfängern der festlichen Tafel werden sollten: *Ein roten Krebsen von Mandel, gegossen Stern von Mandel, Pfifferling von Mandel, gegossen Wappen* oder *gossen Bluomen.* Knetmasse für viele dieser imposanten Kreationen ist Marzipan, das ebenfalls im ersten Kapitel vorgestellt wird. Noch in Johann Heinrich Zedlers *Großem vollständigen Universal-Lexikon aller Wissenschafften und Künste* (1732ff.) vernehmen wir die kulinarischen Vorzüge der Mandel: *Es sind aber zweyerley Arten, süsse und bittre Mandeln. Die süssen Mandeln führen viel Oehl, wenig*

Saltz und Feuchtigkeit und werden nicht allein in den Apothecken, sondern auch in Küchen zu allerhand Sachen gebraucht. Sie haben eine temperirte Krafft, geben dem Leibe, wenn sie nicht zu alt, gute Nahrung, mildern und versüssen die scharffen Feuchtigkeiten, und curiren die daher entstehende Schlaflosigkeit.

Im zweiten Kapitel wendet sich Staindl dann dem Verkochen des Obstes zu: *Wie man Kütten / Obst / vnd von Weichseln kochen soll.* In dieser Sektion ist u. a. von *Torten von Kütten vnd Pirn* oder *Torten von Weychßeln vnd Amerelen* die Rede. Darauf folgen im dritten Kapitel Rezepte mit Eiern und Gemüse: *Wie man von Ayrmilch / vnd gemueß kochen soll.* Auch hier begegnen wir neben den beliebten Pasteten der Tortenform: *Torten von grünem Kraut, von Vogelspeiß, von Reiß oder Ayer gemüß.*

Neben den extravaganten Speisen bilden vor allem Suppen (achtes Kapitel: *Das letzts Buoch / sagt von Suppen*) und Fastengerichte (vor allem im vierten Kapitel *von allerley Fischen*) eine wichtige Konstante dieser frühen Kochbücher, in denen es vielfach auf das kulinarische Gutdünken des Kochs ankam: … *gibs zum kraut oder sonst wie du wilt …, schlag ayer darunder wievil dich guet gezimpt …*; Mengenangaben finden sich auch in Staindls kulinarischem Kompendium nur ganz selten. Aus Anweisungen – *Spridels mit veinem loeffel …, schmaltz ein pfannen / so es dick wirdt / so geüß auff ein schüssel …, seüds in einem schoenen hafen* – zeichnet sich ein Kochinstrumentarium ab, das auch im Titelholzschnitt sichtbar wird und sich allen modernen technischen Innovationen zum Trotz großteils im Küchenbestand von heute behaupten konnte. Die Auswahl der Zutaten und Gewürze und der Arbeitsaufwand geben daher einen guten Einblick in die kulinarischen Usancen der frühen Neuzeit:

Linsensuppen (S. XLIII): Linsen die seüd fein gemaechlich / roest ain zwyfel darein / seürs / stüps / Weinbeerlen / gibs auff ein bäts brot / vnnd für ain nacht essen.

Staindl gibt bei seinen Gerichten immer wieder Hinweise, für welche Tageszeit, welchen Anlass und bei welchen Gebrechen sie besonders geeignet seien bzw. welcher Gesundheitsaspekt damit verbunden werden könne. So merkt er am Schluss seines Weinsuppenrezepts noch an, dass diese Suppe *den Kindbettern ein nutze suppen* sei, *so fern man sie recht seüdt.*

Das so genannte Papstkochbuch des wahrscheinlich in Venedig geborenen Bartolomeo Scappi bietet eine verlässliche Bild-Text-Dokumentation vom Großküchenalltag der Renaissance. Aufschlussreich ist dabei die Aufteilung der einzelnen Arbeitsschritte auf einzelne Küchengehilfen und die Schilderung der Räume. In den hohen Annexräumen der Küche (*Camera propinqua alla cucina*) sieht man Küchengehilfen bei diversen Teigarbeiten. Im Raum selbst sind riesige Kandelaber aufgestellt, die Licht spenden. Dies scheint auch notwendig zu sein, zumal sich die Fenster in den schmalen hohen Räumen in schier unerreichbarer Höhe befinden. Auf diese Weise wurde das Personal rund um den Geheimkoch nicht abgelenkt, war die Speisekammer vor fremden Zugriffen sicher und die oft als Frauenarbeit disqualifizierte Küchenarbeit, die hier von Männern durchgeführt

Gegenüber (oben und unten):
Küchenmöbel und -gerätschaften.
Kupferstiche.
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
*Sign. *44. G. 99*

wird, nicht einsehbar. Im Hintergrund dieses Küchennebenraumes ist ein Waschbecken mit fließendem Wasser zu sehen, das den hohen hygienischen Standard dieser Küche erahnen lässt. In der Hauptküche (*Cucina principale*) dominiert der Bratspieß, über dem sich die Rauch- und Dunstabzugshaube befindet – hier ist alles auf die Zubereitung verschiedenster Fleischgerichte ausgerichtet.



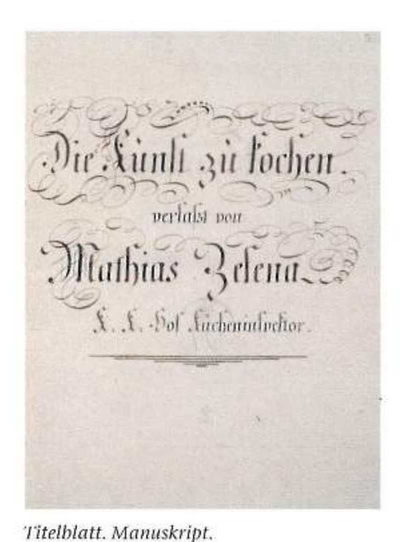
Scappis Interesse gilt aber auch der Küchensituation im Freien. In seiner Landküche (*Cucina per Compagna*) werden laut seiner Schilderung unter einem einfachen Zelt Brat- und Kesselgerichte zubereitet. Nach Art eines Picknicks werden die Küchengerätschaften in Kisten und Körben bereitgehalten. Eine besonders heikle Situation für den Küchenmeister Scappi stellte die Verköstigung während eines Konklave dar, zumal das Essen einen weiteren Weg zurücklegte und zudem strengen Kontrollen unterlag, auf dass keine Informationen ins Konklave sowie aus diesem herausgeschwindelt werden konnten. Scappi bedient uns auch hier mit detaillierten Informationen über das Procedere.

Berühmtheit erlangte Scappis Kochbuch vor allem durch die Vorstellung von diversen Küchengerätschaften, die letztlich den reibungslosen Arbeitsablauf bei Großfesten des Papstes garantierten. Scappi zeigt uns eine Vielfalt an Töpfen, Pfannen, Krügen, Sieben und Messern. Überraschend taucht hier eine *bilanzia* (Waage) auf, obgleich in seinen Rezepten

keine Maß- und Gewichtsangaben enthalten sind. Hostienzangen, Blasebälge, Dreibein, so banale, jedoch notwendige Gerätschaften wie Leitern, Besen, Bottiche und einfache Tische und Schränke lässt Scappi, der als großer Erneuerer der italienischen Kochkunst gilt, in den zahlreichen Kupferstichen referieren.

Scappi führt auch eine Reihe von speziellen Küchengerätschaften an, die für die Zubereitung der vielen Teigwarenprodukte notwendig wurden: *molete per Pasta, sperone da pasta, fero da pasta* oder *Per lavoveri di pasta.* Für den Siegeszug der Pasta war der Einzug der Tomate in den Küchenalltag verantwortlich. Ihr verdankt letztlich die italienische Pastaküche ihre Typik, denn die aus ihr gewonnene Sauce bildete den schmackhaften Kontrapunkt zu den trockenen Teigwaren. Makkaroni und Spaghetti wurden in heißem Wasser gekocht und die Tomaten in Stückchen darübergegeben. In Neapel, wo man ursprünglich eher auf Gemüse eingeschworen war, hatten Hafenarbeiter schon Anfang des 17. Jahrhunderts Nudeln mit Tomaten gegessen, die allerdings noch nicht gekocht, sondern nur klein geschnitten waren. Damit wurde in Italien endgültig die kulinarische Epoche der Nudelgerichte eingeläutet – auch wenn im Verlauf des 17. Jahrhunderts Italiens führende Position innerhalb der europäischen Kochkunst an Frankreich überging. Zu Scappis Zeiten wurden die päpstlichen Nudeln wie folgt zubereitet:

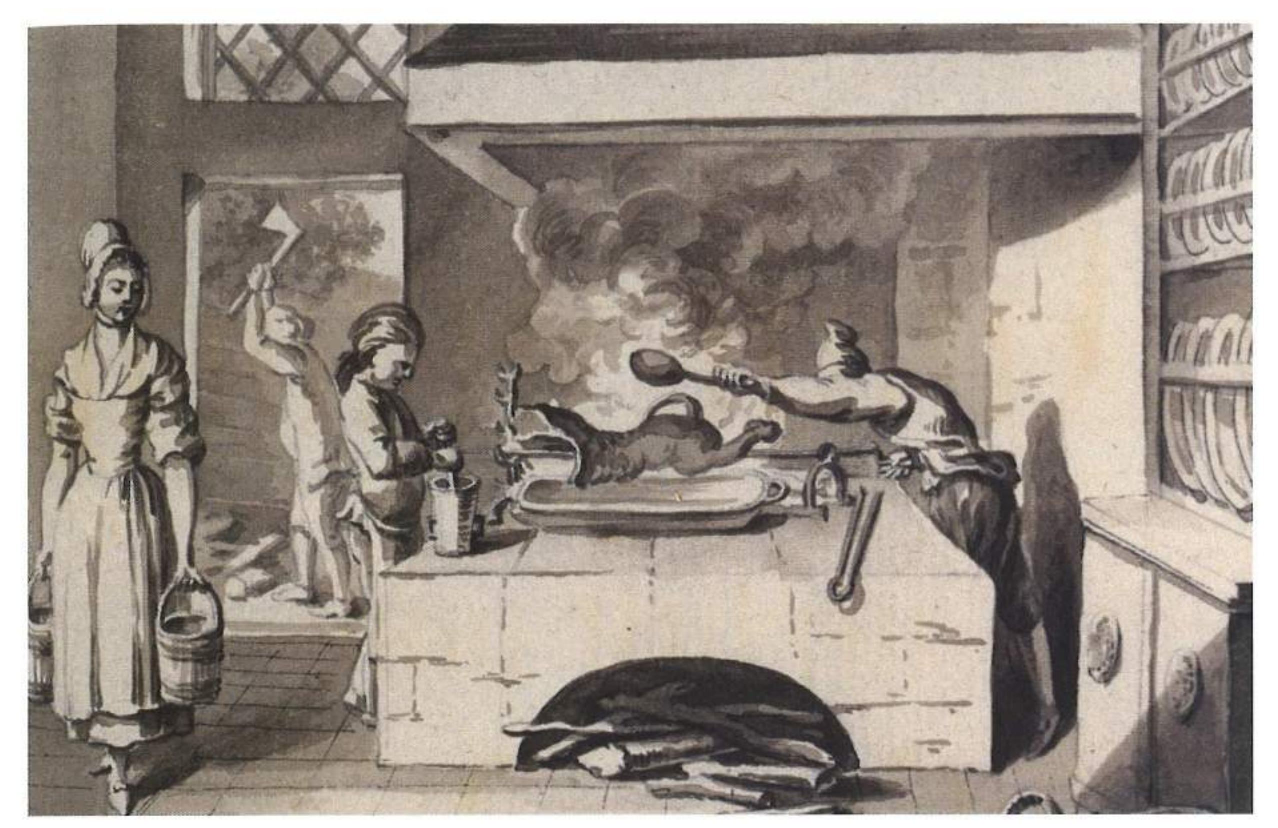
Spaghetti alla napoletana: Knoblauchzehen werden für die Sauce (von den Neapolitanern pummarola genannt) in Olivenöl goldbraun angeröstet und dann herausgenommen. Tomaten (oder eine Mischung aus Tomatenmark und Wasser) und ein Basilikumzweig werden anschließend ins Öl gegeben, langsam stark eingekocht und durch ein Sieb gestrichen, um so Haut und Kerne der Tomaten schonend zu entfernen und der Sauce eine sämige Konsistenz zu erhalten (laut älteren Rezepten kann statt des Basilikums auch Pfefferminze verwendet erden). Gewürzt wird darüber hinaus nur mit Salz und evtl. etwas Zucker. Zum Servieren werden die Spaghetti mit der noch einmal erhitzten Sauce vermischt.



Titelblatt. Manuskript.
In: Mathias Zelena: Die Kunst zu Kochen.
Wien, 1798.
Cod. Ser. N. 12175
¶ Zelena bezeichnet sich hier als k. k. Hof-Kücheninspektor. Diesem unterstand eine eigene Küchenmannschaft, bestehend u. a. aus Mundkoch, Meisterkoch, Pastetenkoch, Küchenschreiber, Küchentürhüter und Bratenwender.

Die schöne lavierte Titelfederzeichnung dieses zweibändigen Kochbuchs rückt vier Akteure ins Bild einer offensichtlich herrschaftlichen Küche. Im Vordergrund kümmert sich der im Bild rechts eingeblendete Küchengeselle beim offenen Herd um das von ihm am Bratspieß gewendete Fleisch, das er zugleich mit Bratensaft übergießt. Am Herdrand links ist eine weitere Küchenkraft mit einem Mörser beschäftigt, während ganz links eine Küchenmagd mit zwei Eimern in den Raum tritt. Im Hintergrund ist ein Aufhackknecht bei der Arbeit zu sehen.

Mathias Zelena, der am Wiener Hof als k. k. Hofkücheninspektor in Erscheinung trat, fügte unterhalb des Bild noch einen Sinnspruch hinzu, der gleichsam als Kontrapunkt zu den hier dargestellten kraftraubenden Tätigkeiten die kulinarische Gemackskompetenz des Kochs unterstreicht: *Echt, sprach der Herr, den klugen Schluß, Damit ich sagen kann, was gut und übel schmecket, Folgt es, daß ich ein Koch seyn muß.* Ferencz Zelena, der im Biedermeier ein *Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch*



Küchenszene. *Aquarell zum Titelblatt.*
In: Mathias Zelena: Die Kunst zu Kochen.
Wien, 1798.
Cod. Ser. N. 12175

Praktisches Kochbuch für die Gasküche.
Wien (Wiener städtische Gaswerke), 1936.
Sign. 950693-A. Neu Mag

sowie *Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln* publizierte, dürfte mit Mathias Zelena in einem engen Verwandtschaftsverhältnis gestanden sein.

Die in den Gaswerken aus der starken Erhitzung von Kohle gewonnenen Gase wurden im frühen 19. Jahrhundert vorerst nur als Energie (Brennstoff) für die Straßenbeleuchtung und öffentlichen Einrichtungen verwendet. Erst die Erfindung des Bunsenbrenners im Jahr 1855 bildete zugleich die Geburtsstunde des Gasherdes, der vor allem in den urbanen Haushalten die mit Kohle und Holz befeuerten Kochstellen allmählich ersetzen sollte. Mit dem Siegeszug des Elektroherdes, der sich schon in der Zwischenkriegszeit abzeichnete, wurde der Gasherd seinerseits immer mehr verdrängt.

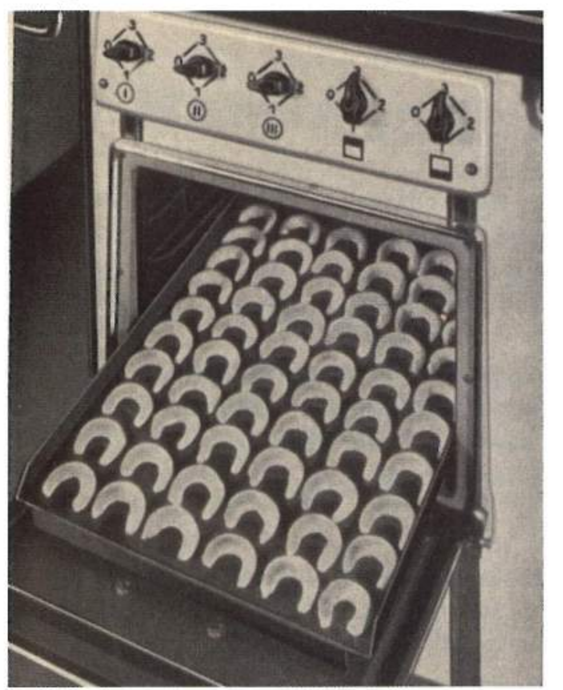
Aus diesem Grund warben die Wiener städtischen Gaswerke mit einem speziellen Kochbuch für die Gasküche und wiesen dabei nachdrücklich auf die Vorteile des Gasherdes hin: *Sie* (die Hausfrauen) *wissen schon lange, wie viel leichter und billiger die Wirtschaftsführung ist, wenn Gas als Brennstoff zur Verfügung steht ... Die Hausfrau muß, soll sparsam gearbeitet werden, stets den Gasverbrauch überprüfen. Das kann sie aber nur, wenn sie mit dem Ablesen des Gasmessers vertraut ist.* Um die nicht allen Hausfrauen geläufige Kontrolle zu erleichtern, wird dies anhand von Abbildungen vorgeführt. Das Kochbuch selbst weist einen eigenen Abschnitt über Weihnachtsbäckereien auf (S. 54), was den Schluss nahe legt, dass dieses



Büchlein ursprünglich als Weihnachtsgabe der Gaswerke an ihre Kunden gedacht war.

Vanillekipferl im Elektroherd.
Lithografie.
In: Gertrude Albrecht: Elektro-Kochbuch. Hrsg. vom Verband der Elektrizitätswerke Österreichs.
Wien, 1937.
Sign. 659490-B. Neu Mag

Die Erfindung des Elektroherds geht auf den Amerikaner George B. Simpson zurück. Er baute einen Kohleofen um und arbeitete einen Draht in eine Herdplatte ein, die so unter Strom gesetzt und in der Folge erhitzt wurde.



Simpson meldete bereits am 20. September 1859 ein US-Patent auf seinen Elektroherd an, doch war er mit seiner Erfindung so weit voraus, dass ihre enorm praktische Dimension noch nicht genutzt werden konnte. Ein Hauptgrund lag darin, dass es weder in Amerika noch in Europa ein ausgebautes Stromnetz gab (in New York ging 1882 das erste Elektrizitätswerk in Betrieb, in Österreich sollte das Wasserkraftwerk in Scheibbs 1886 erstmals Strom erzeugen, 1887 folgten Salzburg, 1888 Innsbruck). In Wien ging 1902 das erste Wiener Dampfkraftwerk in Simmering in Betrieb, ab 22. September 1902 wurden die ans Stromnetz angeschlossenen Wiener Haushalte erstmals mit Strom versorgt.

Gegenüber oben:
Was zu einer wohlbestellten Kuchen erfordert wird. *Kupferstich.*
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band.
Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751.
*Sign. *44.08*

Gegenüber unten:
Ansicht einer Musterküche, wie sie den herrschaftlichen und bürgerlichen Verhältnissen entspricht. *Lithografie, Detail.*
In: August Mauer: Illustriertes Wiener Kochbuch.
Wien (Gebrüder Rubinstein), 1885.
Sign. 158666-B. Neu Mag

Als dann ab 1890 die ersten Elektroherde zu stolzen Preisen verkauft wurden, kamen sie zwar ohne Ruß und Gestank aus, doch konnte man die Hitze noch nicht dosieren, was nicht selten angebrannte Gerichte zur Folge hatte. Nachdem diese technischen Kinderkrankheiten behoben waren, sollte sich der *E-Herd* mit Kochstelle und Backofen in den 1920er Jahren von Amerika ausgehend auch hierzulande rasant durchsetzen und alle anderen Kochherde mit Holz-, Kohle- oder Gasfeuerung verdrängen. In Deutschland zählte man 1929 bereits rund 35.000 elektrische Herde, zehn Jahre später 800.000 – und 1959 sechs Millionen.

Behaglichkeit in Heim und Küche.
Plakat, Österreich, um 1928.
Sign. Plakat Nr. 16307737



Mit solchen Elektro-Kochbüchern sollten jenen Hausfrauen die Vorteile der neuen Kochtechnik vor Augen geführt werden, die sich gegenüber dieser Innovation noch skeptisch zeigten. Im Vorwort preist daher die Autorin die Elektroküche: *Der wesentliche Vorteil der Elektroküche besteht in der Anpassung der Temperatur an den Kochvorgang ... In der Elektroküche bleibt die Luft frei von Küchendunst. Der Wandanstrich blättert nicht ... Bei beschränkten Wohnungsverhältnissen kommt noch hinzu, daß der Aufenthalt in*

der Küche oder die Benützung als Wohnküche nicht durch Gerüche oder Dunst beeinträchtigt wird. Weiters werden die Regelbarkeit, das gleichzeitige Backen und Braten im Rohr, die große Schmackhaftigkeit der Speisen, die leichtere Verdaulichkeit, Fettersparnis, Gefahrlosigkeit und Wirtschaftlichkeit als Vorzüge angeführt.

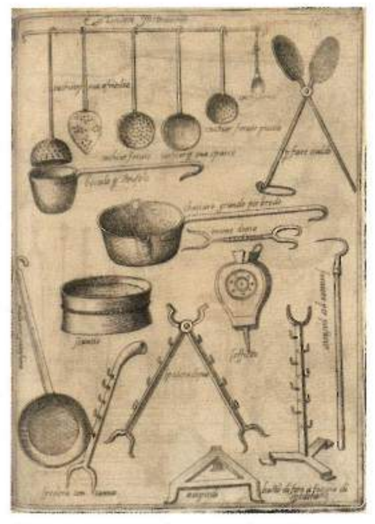


Küchenfee. Möbel-Spezial-Fabrik.
Plakat, Wien, um 1920.
Sign. Plakat Nr. 16304325
❡ Unter den hier in Miniaturform präsentierten hellen Küchenmöbeln finden sich neben kleinen Küchentischen, dazu passenden Sesseln, Geschirrschränken und Kredenzen auch verschiedenste Abwasch-Vorrichtungen.

Nicht nur Kochlöffel und Bratpfanne

Über Werkzeuge und Wörter

Wer nit koch- und schaumlöffel het,
Pratpfan, ribeisen, durchschlag,
Der wer gesaumet manchen tag.
HANS FOLZ *(um 1440–1513)*



Küchengerätschaften. *Kupferstich.*
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
*Sign. *44. G. 99*

A Schisserl und a Reindl is all mein Kuchlg'schirr, so lautet eines der deftigsten und um 1779 erstmals erwähnten Wiener Küchenlieder, in dem das Fehlen des nötigen Küchengeschirrs nur den harmlosen Auftakt einer brüsk beendeten Beziehungsgeschichte bildet. Selten haben Begriffe aus einer Arbeits- und Lebenswelt unsere Umgangssprache dermaßen geprägt wie jene aus der Küche bzw. des Essens: Wenn jemand wie am *Spieß* schreit, dann könnte er einen Sprung in der *Schüssel* haben oder – wir wollen ja nicht alle in den gleichen *Topf* werfen – Angst davor haben, in die *Pfanne* gehauen zu werden, ins offene *Messer* zu rennen und vielleicht den *Löffel* abgeben zu müssen.

Für das Funktionieren einer Küche bzw. für den Aufschwung der Kochkunst kommt neben den Kochinstruktionen und den verwendeten Nahrungsmitteln auch dem Kochgeschirr und dem Kücheninstrumentarium große Bedeutung zu. Vergegenwärtigt man sich nur einige der wichtigsten Kochtechniken und Küchentermini, dann wird erahnbar, was – nach unterschiedlichsten Ordnungsprinzipien – in den Schränken, Kästen, Regalen und Aufhängevorrichtungen einer Küche Platz haben muss.

Ursprünglich standen an der Wiege der europäischen Kochkunst nur wenige Geräte und Gefäße zum Garen der Speisen zur Verfügung. Spieß und Rost gehören zu den ältesten und über Epochen hinweg verwendeten Bratgeräten, da die Fleischzubereitung in Mitteleuropa bis weit in die Neuzeit hinein im Mittelpunkt der Kochkunst stand und dabei zumeist in einem Behältnis gekocht bzw. gesotten, vor allem aber gebraten wurde (seltener gedünstet). Im Mittelalter wurden bereits Bratgestelle und Spieße mit einer Kurbel aus Metall angefertigt, die der dafür abgestellte Küchenjunge manuell bediente. Solche Küchenhilfen wusste man im Laufe der Zeit stets zu optimieren, wobei die Technik der spätmittelalterlichen Großuhren mit ihrem Zahnradmechanismus nun auch für das Braten

genutzt wurde; dabei konnten gleich mehrere Spieße in Bewegung gesetzt werden. Leonardo da Vinci hatte ein Jahrhundert zuvor schon einen Windbräter entwickelt, der auf dem Prinzip der Warmluftturbine beruhte.

Spießbraten sollten bis ins 18. Jahrhundert bei den wohlhabenden Schichten sehr beliebt bleiben, wobei man von Schnecken, Aalen, Vögeln bis hin zum Ochsen alles dem Bratspieß anvertraute. In bürgerlichen Kreisen waren Bratenwender seltener, am ehesten bei Gutsbesitzern, Bauern, Wirten, Pfarrern, Müller und betuchteren Händlern anzutreffen und nur zu den sprichwörtlichen heiligen Zeiten in Gebrauch. Neben dem Bratenwender stand schon früh der Bratrost in Verwendung, um Fleisch vorzubraten, bevor man es am Spieß fertig bräunen ließ. Da laut ältester deutscher Rezepte auch hochwertige Fleischstücke vom Reh (Rehrücken), Schwein (Schweinsschulter) oder Huhn beim Zubereiten oft klein zerhackt und zerstoßen wurden und so ihre ursprüngliche Form verloren hatten, wurden sie ebenfalls zu einem Fall für den Bratrost. Oft wird als Grund für diesen Hang zum Zerkleinern und Transformieren des Fleisches der generell schlechte Zustand der menschlichen Zähne vor allem im vorgerückten Alter angegeben. In der Barockzeit wurden diese Roste einem künstlerischen Design unterzogen und hauptsächlich für das Braten von Fischen und Würsten eingesetzt, die bereits seit dem Mittelalter als Leber- und Bratwürste im Umlauf waren. Die noch heute geläufige Bezeichnung Rostbraten erinnert an diese alte Zubereitungsart.

Eines der wichtigsten Gefäße der Speisenzubereitung stellen Pfanne, Schüssel und Rein dar, wobei die Pfanne die verschiedensten Ausformungen erfuhr. Bis ins 16. Jahrhundert waren die in unterschiedlichsten Größen benötigten Pfannen zumeist aus Eisen gefertigt, ab dem 17. Jahrhundert kamen solche aus Kupfer und Messing in Mode, während irdene Pfannen sich parallel dazu stets behaupten konnten und auch als Rein (ohne Stiel) in Verwendung waren. Bald sollten sich eigene Pfannen für gewisse Zubereitungstechniken und Gerichte durchsetzen: solche mit Einmuldungen für spezielle Gerichte wie Eier, Schnecken oder Dalken; Untersatz- oder Träufelpfannen, die als Bratwanne verwendet werden und die man beim Braten auf dem Spieß unter diesen stellt, um den Bratensaft aufzufangen; Brat- und Röstpfannen, die zum Standard auch der kleinsten Küche zählen; weiters flache Omelette-, Schmalz-, Pasteten-, Hasen-, Gänse- und Taubenpfannen.

Eine andere Gefäßgruppe stellen die Tiegel, Hafen, Kessel und Töpfe dar, die eine höhere Wandung aufweisen, vielfach mit Deckel ausgestattet sind und die Aufnahme größerer Mengen ermöglichen. Die Unterscheidungsmerkmale zwischen diesen genannten Typen sind nur gering und wurden mit Funktionen verbunden wie etwa beim Kochtopf oder beim Schmalztiegel. Oft werden diese Bezeichnungen synonym gebraucht. Es fehlte aber nicht an Bemühungen, diese Gerätschaften begrifflich abzugrenzen. Im *nutzbaren, galanten und curiösen Frauenzimmer-Lexicon* des Amaranthes (1715) lesen wir beispielsweise beim Begriff Tiegel: *Ist ein rund breit irdenes oder auch aus eisernen Blech getriebenes Gefäß mit einem Stiel und 3. hohen Beinen versehen, worinnen die gekochten Speisen wieder aufgewärmet werden.*





Cucina per Campagna (*oben*). Küchengeschirr (*unten*). *Kupferstiche. In:* Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
*Venedig (Michele Tramezzino), 1570. Sign. *44. G. 99*
Unter den detailverliebten Abbildungen finden sich auch Darstellungen für das Kochen im Freien. Unter dem zeltartigen Aufbau ist eine Feuerstelle errichtet, über der Töpfe und ein Bratspieß zugleich montiert sind. Zahlreiches Kupfer- und Zinngeschirr zählte zur üblichen Grundausstattung jeder herrschaftlichen Küche.

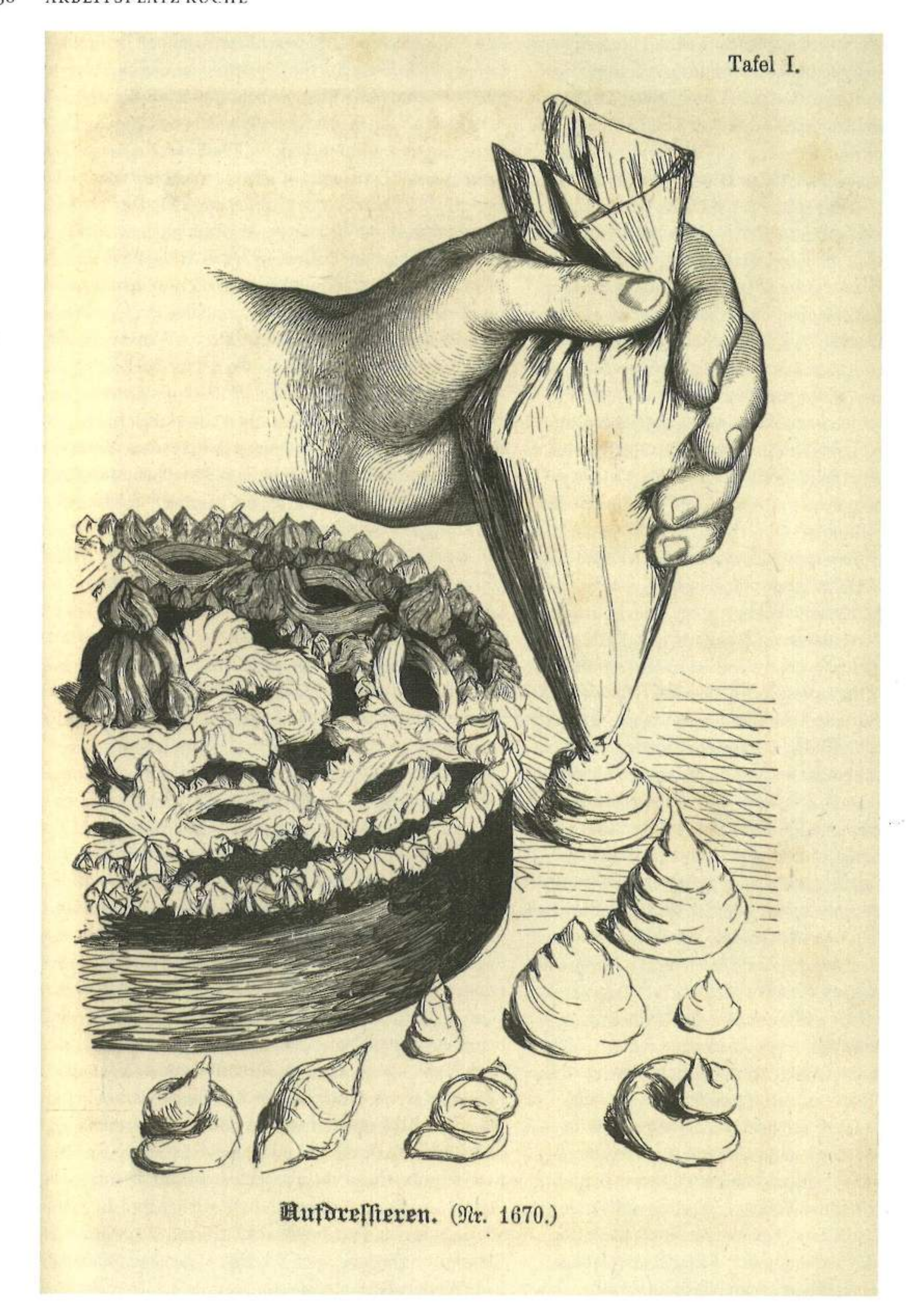
Gegenüber:
Das Dressieren des Geflügels. *Lithografie. In:* Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. *Konstanz (Carl Ehlers), 1931. Wien, Privatbesitz*



Abhäuteln: Abziehen der dünnen Häute auf Fleisch, Wildbret oder Leber mit einem spitzen Messer. **Abfrischen:** Übergießen von heißem, gekochtem oder blanchiertem Kochgut mit viel kaltem Wasser. **Abliegen:** Das Mürbewerden sämtlicher Fleisch- und Geflügelgattungen; es wird daher auf Eis gelegt. **Abschrecken:** Kochenden Speisen kaltes Wasser oder Eisstücke zugeben (der Kochprozess wird kurz unterbrochen); bei Suppen: Das Fett setzt sich an der Oberfläche ab. **Agar-Agar:** Getrocknete asiatische Meeralge von außergewöhnlich starker Gelierkraft, wird anstelle von Gelatine in der vegetarischen Küche verwendet. **Aspik:** Fleischgelee, Sulz. **Assiette:** Kleine Vorspeisen, die auf Tellern serviert werden. **Aufgießen:** Mit Flüssigkeit halb oder ganz bedecken bzw. auffüllen. **Bain-Marie:** Suppenstation. **Baisiers (Busserln):** Kleine, aus Windmasse gespritzte zugespitzte Halbkugeln, welche auf einem Blech gebacken werden. **Bardieren:** Mit Speckscheiben belegen oder umbinden zum Schutz des Bratens vor zu großer Hitze bzw. dem Austrocknen. **Bähen:** Semmel oder Brotschnitten (ohne Zusatz) im Backrohr rösten. **Beize:** Marinade. **Beurre manié:** Mit Mehl verknetete Butter zum raschen Binden von kleinen Saucen oder Gemüse. **Bien cuit:** Gut durchgebraten, im Gegensatz zu *saignant* (blutig gehalten). **Blanchieren:** Überbrühen, überkochen, vorbereitendes Kochverfahren. **Bouquet garni:** Kräutersträußchen aus Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, mitunter mit Porree oder Selleriegrün oder Knoblauch ergänzt. **Brandteig:** Hat seinen Namen, weil das Mehl mit einer heißen Flüssigkeit (Wasser, Milch, Wein) abgebrannt, d. h. in die kochende Flüssigkeit geschüttet und so lange am Feuer angerührt wird, bis sich der Teig von der Kasserole glatt ablöst. **Braisière:** Schmorpfanne. **Bridieren:** Binden, Zusammenbinden von Geflügel, Fisch oder Fleisch zur Bewahrung der Form. **Brunoise:** Feinwürfelig geschnittenes Gemüse, meist Weißes von Porree, Karotten, Sellerie usw. **Candiren:** Überzuckern. **Carbonaden:** Rippenstücke vom Schöpsernen, Kalb oder Schwein; werden aus dem Carré gehackt. **Carcasse:** Gerippe von Wild oder zahmem Geflügel, welches geröstet, dann gestoßen zu Suppen und Saucen und Ragouts verwendet werden kann, indem man das Gestoßene aufsiedet und seiht. **Charlotte:** Obstpudding. **Chaudfroid:** Kleines, kaltes, mit Aspik versetztes Gericht, mit einer Chaud-froid-Sauce überzogen. **Chemisieren:** Form dünn mit Aspik oder bei Eisbomben mit Eiscreme auskleiden. **Chiffonade:** In feine Streifen geschnittener und in Butter gedünsteter Sauerampfer oder Kochsalat.

Concasser: Zerhacken, z. B. geschälte, entkernte Tomaten. **Convenience Food:** Teilweise oder komplett industriell vorgefertigte Speisen. **Coulis:** Mehlbrei, bestehend aus angerührtem Mehl, in Wasser eingekocht; neutrales Streckmittel, nur sehr sparsam in bestimmten Fällen verwenden. **Court-bouillon:** Mit Essig, Gemüse und Bouquet garni gewürzter Fischsud. **Crêpes:** Kleine, dünn gebackene Palatschinken (Pfannkuchen) als Vor- oder Süßspeisen. **Crépinette:** Würstchen im Schweinsnetz. **Croquettes:** Kleine Gerichte aus gehacktem Fleisch oder von Fischen, Krebsen, Kartoffeln, Reis, Maccaroni, Nudeln, welche als Beilagen zu Fleischspeisen und Gemüse serviert werden. **Croutons:** In Butter gebackene Weißbrotschnitten, mitunter geformt geschnitten. **Cutter:** Zerkleinerungsmaschine zum Pürieren von Fleisch, Gemüse und dgl. **Darioleform:** Kleine glatte Zylinderform. **Dämpfen:** Kochen von Fleisch, Geflügel oder Gemüse in einem möglichst gut verschlossenen Geschirr, um damit die Zutaten mürbe zu machen. **Deglacieren:** Ablöschen, meist mit Bratensatz. **Degraissieren:** Abfetten, abschäumen. **Dressieren:** Anrichten, vorrichten, formen. **Duchesse:** Kartoffelpüree, trocken; nicht mit Milch, sondern mit Ei gebunden. **Duxelles:** Gehackte Champignons, Zwiebel, in Öl rasch geröstet, mit Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt. **Einbrenn:** Glattes Mehl, in Butter oder Margarine dunkel angeröstet, mit kalter Flüssigkeit (Milch, Suppe etc.) aufgegossen (dunkle Mehlschwitze). **Einmach:** In zerlassener Margarine oder Butter hell angeröstetes Mehl, durch Zugabe verschiedener Geschmackszutaten als Basis für viele Soßen und Suppen geeignet (helle Mehlschwitze). **Entrée:** Alle Gerichte, die roh portioniert werden wie Schnitzel, Steaks, Ragouts, Gulasch usw. **Escalope:** Eine Schnitte von einem rohen Stück, im Gegensatz zu Tranche. **Etamine:** Feines Tuchgewebe zum Seihen und Passieren von Saucen, Suppen u. a. **Farce:** Fülle, hergestellt aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Leber, Semmeln usw. zur Füllung oder Bereitung von Pasteten oder Knödeln. **Filet:** Lungenbraten und abgelöstes Brustfleisch vom Geflügel und entgräteten Fischen. **Filetieren:** Fische auslösen, entgrätete Filets herrichten. **Flambieren:** Absengen, auch abbrennen mit Alkohol. **Fleurons:** Blätterteig-Halbmonde als Garniturbestandteil. **Fond:** Aufgussmittel, Saft, Sud, Suppe, auch Extrakt, der beim Braten sich in der Pfanne bildende Bodensatz. **À Fond kochen:** Ganz einkochen, bei Gulasch auf Fett fallen lassen. **Fondue:** Geschmolzenes (z. B. *Beurre fondue, Tomaten fondue*). **Friture:** Backfett, meist aus Öl, auch Gebackenes

sowie das Geschirr, in dem gebacken wird. **Fumet:** Essenz, besonders kräftiger, eingekochter Fond. **Galantine:** Gekochte, gefüllte Rollpastete, meist vom Huhn. **Garde:** Wache, Ausdruck für den Nachmittags- und Schlussdienst in der Küche, Chef de garde. **Glace:** Fleisch- oder Fischextrakt, bis zur Sirupdicke eingekochter Fond, vielfach zur Aufbesserung schwacher Saucen. **Glacieren:** Überglänzen mit Gelee, mit Braisièrefond, mit Butter und Zucker, mit Aspik, mit Fondant; bei Fischen ein rasches Bräunen (Überbacken) durch stark mit Butter versetzte Saucen; im Gegensatz zum Gratinieren ohne Käse. **Gratinieren:** Überkrusten, überbacken. **Haschee:** Gegartes Fleisch, sehr fein gehackt. **Horsd'œuvre:** Kalte oder warme Vorspeise, leichtes, appetitanregendes Gericht. **Jardinière:** Klein ausgestochenes oder würfelig geschnittenes, gesondert gekochtes und gemischt angerichtetes Gemüse. **Julienne:** Feinstreifig Geschnittenes, etwas *en julienne* schneiden, wie Wurzelwerk, Fleisch, Nudelteig usw. **Jus:** Saft, Bratensaft, Fleischsaft, Fruchtsaft. **Kannelieren:** Etwas Geripptes schneiden mit einem Chartreusemesser (mit gerippter Klinge). **Kanapées:** Mit frischer Butter oder Sardellenbutter bestrichene Semmelschnitten, mit verschiedenen Zutaten belegt. **Karbonade:** Schnitzel, aus dem Rückenstück geschnitten, gebraten oder gedämpft. **Karkasse:** Knochengerüst, Gerippe vom Geflügel oder Rücken. **Konvektomat:** Heißluft-, Umluftofen. **Legieren:** Mit Eidotter und Sahne binden, Kochgut soll nachher nicht mehr kochen. **Liaison:** Vorstehende Legierung aus Eigelb, Milch oder Sahne. **Marinaden:** Würzflüssigkeiten, um Speisen einen besseren Geschmack zu verleihen oder Fleisch mürbe zu machen; auch eine zeitlich begrenzte Konservierung wird damit erreicht. **Marinieren:** Beizen von Fleisch, Wild oder Fisch nach bestimmten Grundsätzen mit Marinaden. **Melieren:** Mischen, vermengen, Mehl in Masse einrühren. **Mirepoix:** Röstgemüse für Fonds, Fleisch, Wild usw. **Mise en place:** Bereitstellen der für die Arbeit bzw. Zubereitung erforderlichen Dinge. **Montieren:** Fertige, nicht mehr kochende Sauce oder Jus mit Butterflocken weich und samtartig machen (nachher nicht mehr kochen). **Mousse:** Feines Püree von Schinken, Geflügel usw. in großen Formen. **Mousseline:** Besonders feines, mit Schlagobers (Sahne) aufgearbeitetes Püree von Schinken, Geflügel usw. in kleinen Formen. **Nappieren:** Überziehen, überstreichen, saucieren. **Panade:** Brandteigartige Bindung für Farcen. **Panieren:** Fisch, Fleisch oder Geflügelstücke mit einer Hülle von Semmelbröseln versehen, um sie in Butter, Fett oder Öl zu backen. **Papillote:** Papierhülle, auch die Manschette für Kotelett- oder Geflügelknochen. **Parieren:** Zurichten, zurechtschneiden, überflüssige Haut und Sehnen wegschneiden. **Parüren:** Abfälle durch Parieren, Verwendung für Bouillons und Fonds. **Patisserie:** Küchenkonditorei. **Paysanne:** Rund oder halbmondförmig geschnittene Gemüsescheiben. **Pochieren:** Mehr ziehen lassen als kochen, bei Seezungen ein kaum merkbares Dünsten. **Poêlieren:** Zartes Schlachtfleisch oder Geflügel in Butter mit Wurzelwerk braten bzw. andünsten. **À point gebraten:** Richtig auf den Punkt gebraten, leicht rosa gehalten. **Polenta:** Ein von Maismehl steif gekochter Brei. **Püree:** Alles Gemüse, Obst oder faschiertes Fleisch, welches durch das Sieb gestrichen wurde. **Ragout:** Ein Mischgericht von mehrerlei Fleisch, Wildgeflügel oder Fisch in Sauce nebst diversen pikanten Zutaten. **Remouillage:** Zweiter Fond, Knochen zum nochmaligen Kochen wieder aufsetzen. **Risotto:** Ein mit Fett und kräftiger Rindsuppe sowie mit Parmesan weich gedünsteter Reis. **Roux:** Mehlröstung in Fett bzw. Butter; Einbrenn = brauner Roux, Einmach = weißer Roux. **Salamander:** Gratinierapparat, Garapparat mit starker Oberhitze. **Salpikon:** In Würfel geschnittenes Fleisch, Geflügel usw., einfach oder gemischt, als Grundlage für Fleischkrokettenmasse. **Sauteuse:** Schwenkkasserole mit abgerundetem Boden für kleine Gerichte, die während der Zubereitung zum Teil geschwungen werden. **Sautieren:** In der Pfanne kleine Stücke braten oder schwingend rösten, Gemüse in Butter schwenken. **Steamer:** Druckdämpfer. **Supplement:** Nachreichen, Nachservice. **Tournieren:** Abdrehen, formen. **Tranche:** Eine Schnitte vom gekochten Stück im Gegensatz zur Escalope. **Tranchieren:** Zerlegen, in Scheiben schneiden. **Umstechen:** Ragout umstechen, die Fleischstücke eines Ragouts mit einem Drahtlöffel aus der Sauce heben, in ein reines Geschirr stechen (mit Gabel) und die Sauce darüberpassieren. **Untergießen:** Wenig Flüssigkeit unter das betreffende Stück geben, meist beim Dünsten mit kurzer Kochdauer. **Weißkochen:** Bestimmte Gemüse und auch Kalbskopf werden während des Kochens weiß erhalten, indem der Kochsud leicht mit Mehl vermischt, mit Essig oder Zitronensaft versetzt und durch Öl oder gehacktes Kalbsfett oben luftdicht abgeschlossen wird. **Zeste:** Orangen oder Zitronen hauchdünn schälen und die Schale in feinste Streifen schneiden. **Ziselieren:** Kleine Einschnitte machen gegen Zerreißen oder Aufspringen, insbesondere bei Fischen.



Aufdressieren. (Nr. 1670.)

Der Name Hafen steht für ein weiteres unentbehrliches Küchengerät und wird etymologisch vom Germanischen (*haf* = begreifen, fassen) abgeleitet. Er entstammt aus der Küche unter freiem Himmel, wo ihn Hirten, Einsiedler, Soldaten und Jäger seit jeher verwenden. In der Küche wurden die eisernen, kupfernen, seltener irdenen Hafen oder Kessel nicht allein zum Kochen (für Suppen, Gemüse, vor allem für Kraut, Fleisch oder Fisch sowie für Käse und Milch) verwendet. Sie dienten auch zum Aufwärmen und Kochen von Wasser für Mensch und Tier – etwa beim Saustechen, wo das geschlachtete Schwein mit brühend heißem Wasser übergossen wird, um es anschließend von den Borsten zu befreien. Deckel (Falz- und Stulpdeckel) oder Stürze sollten nicht nur solche Vorgänge beschleunigen, sondern die Speisen auch vor Verunreinigungen an der Kochstelle bewahren.



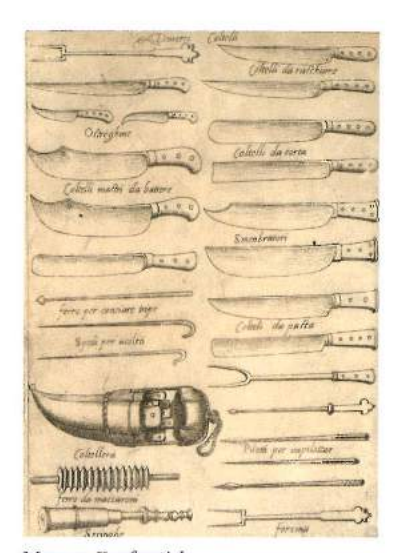
Die Schwanen-Pastet, mit natürlichen kopff und flügel, oder gantz von Teig gemacht. *Kupferstich.*
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch.
Augsburg (Lotter), 1718.
Sign. 38. B. 31

Die optische Komponente dieses Instrumentariums für Pasteten, Torten und sonstige Mehlspeisen und Puddings betonen seit dem Barock ornamentale und figurative Model, die ebenfalls in den unterschiedlichsten Materialien ausgeführt wurden und von dem sich als spärlicher Rest in der Küche von heute am ehesten noch Gugelhupf- und Rehrückenmodel oder Tortenformen erhalten haben. Einst standen diese in Kupfer und Messing getriebenen Formen in jeder höfischen und gutbürgerlichen Küche im Einsatz, wobei man Model in Tierform oder als faszinierende Kleinarchitekturen bis zum Ende der Donaumonarchie im Anzeigenteil von Kochbüchern abgebildet finden kann. Zu dieser Gruppe zählen auch Dressiersack (Tortenspritze) oder Keksausstecher, die jedoch erst im 19. Jahrhundert im Instrumentarium der Küche auftauchen (die aus Weißblech gefertigten Keksformen sollten die hölzernen Model ablösen).

Welche Vielfalt an Formen und Funktionen eine bürgerliche Küchenausstattung um 1500 bereits erreicht hat, geht aus einem Gedicht des Nürnberger Meistersingers und Wunderarztes Hans Folz hervor: *So man dan in die kuchen drit / Zimpt dieser haußrat gar wol mit: / Hefen, sturtzen* (Deckel), *kessel, pfannen, / Ob man nit deglich drum will zannen* (Jammern), */ Drifus, plospalg, protspis, rost / Muß man auch haben, was es kost. / Ein kesselhengel ubers feur, / Sust wer offt warmes wasser teur, / Hackmesser, stuckmesser, hackpret. / Wer nit koch- und schaumlöffel het, / Pratpfan, ribeisen, durchschlag, / Der wer gesaumet manchen tag. / Morser, strempfel* (Stößel), */ reibscherb* (Scharbe), *reibtuch, / Fleischgelt* (Fleischbütte), */ saltzfas, / ein essigkruch, / Haffengabel und ofenkrucken, / Ofengabeln das feur zu rucken, / Hauspeßen und eins pesems mer, / Do man al nacht den hert mit ker. / Ein spulgelt* (Spülbottich) *zimpt / Auch wol fur war, / Eirpreter, und ein offenror* (Rauchabzug). */ Ein pantzerfleck* (Ringgeflecht) */ Muß man auch haben, / Und zu der hackpenck ein / Panckschaben* (Schaber). */ Schussel- und dellerkorb zu hin, / Aufhebschusseln und zulegdeller, / Das man pein gesten schyeß* (begeht) */ kein feller, / Senff- und salsenschusselein clein / Und zu latwergen, das stet rein, / Auch sweffel, feurtzeug, spen und kin, / Das holtz und schleissen* (gespaltenes Holz) */ ist der sin / Pehend ein feur dar mit zu schurn. / Sulchs in die kuchen sich gepurn.* (In: Kühnel 1984, S. 199)

Gegenüber:
Das Aufdressieren. *Xylografie.*
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage.
Wien (Lienhart), 1896.
Sign. 89.007-B. Neu Mag

Deutlich gewandelt haben sich hingegen über die Zeiten die dafür verwendeten Materialien, von denen einige zum Einsatz kamen, deren gesundheitliche Eignung als Koch- oder Essgeschirr Ende des 18. Jahrhunderts bereits heftig hinterfragt wurde. In seiner Abhandlung über die gängigsten Gifte in den Küchen meldet Paul Kolbani (1792) ernste Zweifel an der Verwendung von Kupfergeschirr an: *Alles Kupfergeschirr muß rein, trocken, rost frey, blank seyn, an einem trocknen Orte hangen und jedesmal vor dem Gebrauche in Wasser abgescheuert werden. 3) Verstattet es keine Säure, Sauerkohl, Sauerampfer, keine Kirschen, Weichseln, Obst, oder Weinbeeren (denn alle Pflanzen und Früchte enthalten eine Säure) keine Fettigkeiten, keinen Wein, oder Milch, Bier, Thee, Syrup, Honig, Breyen, Extrakte, Mußen, Salze, oder Laugensalz; wenigsten werden alle diese Sachen, wenn sie darinnen kalt werden, oder in messingenen Mörsern gerieben, stehen bleiben, schädlich. Demohngeachtet kocht und kühlet in Kupferkesseln und Töpfen der Zuckerbäcker seine eingemachten Früchte ab.* Er rät daher zur Umstellung: *Man thut offenbar besser, wenn man statt des Kochgeschirrs der rosenwangigen Liebesgöttin, vielmehr eiserne, steinerne, gläserne, porcelainene, wohlausgekochte Gefäße in den Küchen einführt.*



Messer. *Kupferstich.*
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
*Sign. *44. G. 99*
¶ *Scappi zeigt uns auch bei den Küchenmessern eine verblüffende Spezialisierung: Pastamesser, Tortenmesser, Schlachtmesser und Makkaroni-Eisen.*

Die Problematik des richtigen Metalls für die Küche bzw. für den Gaumen stellte sich auch bei einigen Vorbereitungs- und Hilfsgeräten – ob nun Seiher, Sieb, Sprudler, Trichter, Mörser oder beim Essbesteck selbst. In Gusseisen wurden um die Jahrhundertwende einige der gängigsten Küchenmaschinen hergestellt. In einem Inserat zu Pratos *Süddeutscher Küche* (Ausgabe 1905) schaltete die diesbezüglich größte Fabrik Österreich-Ungarns, Gärdtner & Knopp, neben einer Lebensversicherung, die Auszahlung auch bei Duell und Selbstmord garantiert, ein Inserat für *alle Maschinen für moderne Küchen und Keller, als: alle Reib-, Schneid-, Hack-, Putz-, Füll-, Walk-, Passier-, Schäl-, Butter-, Gefrornes-, Eis-, Mahl-, Kehr- etc. Maschinen, Püree-, Saft-, Nudel-, Wein- und Obst-Pressen etc. etc.*

Einige der Küchengerätschaften aus früherer Zeit wurden hingegen weiterhin aus dem älteren Werkstoff Holz angefertigt, wobei manche über Jahrhunderte hinweg ihren archaischen Formen treu blieben. So wurden u. a. Knödelmulter, Kochlöffel, Seiher, hölzerne Löffel, Nudelwalker, Nudelbrett, Mehlschaff, Krautfass, Gewürzkästchen, Stellagen für Geschirr und Wandregale für Küchengerät, Mohnmörser und Hackstöcke aus Holz geschnitzt, gedrechselt oder einfach mit Holznägeln zusammengefügt.

Knödelmulter.
Südböhmen, Ende 19. Jahrhundert.
Lasberg, Sammlung Punkenhof
¶ *In der Küche ein unentbehrlicher Küchenbehelf und stets aus Holz gefertigt: die Knödelmulter. Sie wurde vor dem Kneten des Teiges mit Mehl gestaubt, um das Ankleben des Teiges an der Innenwand zu unterbinden.*

Der Wandel vom offenen zum geschlossenen Herd, der sich allmählich während der ersten Hälfte des 19. Jahrhundert vollzog und plötzlich für einen rauchfreien, sauberen Arbeitsplatz sorgte, sollte auch auf das Küchengerät einen Einfluss haben. Mit der rauchfreien Küche konnte ein neues Möbel seinen Triumphzug beginnen: Das Büffet bzw. die Kredenz bestand aus einem zweitürigen Unterschrank, in dem man Töpfe und größere Schüsseln verwahrte, und einem mit Glastüren

verschließbaren Aufsatz, der das Geschirr barg. Der Vitrinencharakter des Oberteils stachelte zumeist die Hausfrau an, dafür besseres Geschirr (womit im Grunde schöneres gemeint war) zu kaufen. Nicht nur Geräte, die noch früher am offenen Herd zum Einsatz kamen, wie Dreifüße, Pfannenknechte, Dreibeintöpfe, Roste und Kessel, hatten nun ausgedient, auch vertraute Materialien wie Messing, Kupfer und Bronze wurden durch praktikablere, hygienischere und kostengünstigere ersetzt.

Eine wichtige Voraussetzung für den Erfolg in der Kochkunst stellte zunehmend das Einhalten der richtigen Mengenangaben dar, die in frühen Kochbüchern meist zur Gänze fehlen und sich im Grunde erst seit dem frühen 19. Jahrhundert allmählich durchzusetzen begannen. Für alle an historischen Rezepten Interessierten stellen daher die alten Maßangaben eine nicht unbeträchtliche Hürde dar:

1 Lot = 1,75 dag = 17,5 g
4 Lot = 7 dag = 70 g
8 Lot = 14 dag = 140 g
12 Lot = 21dag = 210 g
1 Quentchen/Quintel = 5,375 g
1 Pfund = 56 dag = 560 g = 1 libra (lb)
½ Pfund = 28 dag = 280 g
¼ Pfund = 14 dag = 140 g = 1 Vierting
1 Maß = 1,415 l = 4 Seidel
1 Maßl = 0,96 l
1 Seidel = 0,353 l
1 Quartl = 0,33 l

Bereits 1779 erfand der Franzose Giles Persone de Roberval die Tafelwaage, die den Vorteil hatte, dass die Position der zu wiegenden Last auf den Waagschalen keinen Einfluss auf das Ergebnis hatte. Im Jahr 1763 entwickelte dann der schwäbische Pfarrer Matthäus Hahn eine Neigungswaage mit direkter Gewichtsanzeige.

Damit war der Grundstein für die aus Gusseisen gefertigten und mit Messingschalen ausgestatteten Dezimal- und Küchenwaagen gelegt, die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden; in hölzernen Etuis waren die für die Messung unabdingbaren Messinggewichte fein säuberlich nach Größe und Gewicht geordnet. In dieser Umbruchsphase des 19. Jahrhunderts gingen Klempner auch daran, Küchengeräte aus Weißblech zu verarbeiten oder maschinell erzeugen zu lassen. Um den störenden blechernen Beigeschmack einzudämmen, wurden solche Gefäße innen mit einer Zinnschicht versehen. Abgelöst wurden sie dann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von aus Kupfer oder Eisenblech gefertigtem Geschirr mit Emailüberzug. Um 1900 leisten sich die besser gestellten Haushalte bereits das erheblich leichtere und silbrig glänzende Aluminiumgeschirr.

Für die Vorratshaltung ist noch Geschirr aus Kunststoff zu nennen, das als *Tupperware* selbst in entlegenen Regionen Einzug hielt. Erfunden

wurde es 1944 vom amerikanischen Chemiker Earl S. Tupper, der als einer der ersten Anwender von Polyäthylen auf dem Haushaltssektor 1946 Kunststoffgeschirr auf den Markt brachte. Ab 1951 entwickelte die Firma Tupperware ein eigenes Heimvorführsystem, die Tupperware-Parties, die heute Kultcharakter haben und wesentlich zum Erfolg dieses Geschirrs beitrugen.



X

JOS. MATAUSCHEK, Wien, I., Rauhensteingasse 10

KOMPLETTE BRAUTAUSSTATTUNGEN

Der moderne Küchenschrank

Musterzusammenstellung einer einfachen Kücheneinrichtung

KOCHGESCHIRRE

aus extrastarkem Aluminium oder Garantie-Email:

6 Kochtöpfe, 0.5 bis 5 Liter. — 6 Kasserolle, 0.5 bis 5 Liter. — 8 Deckel, dazupassend. — 2 Schnabeltöpfe, 0.5 bis 0.75 Liter. — 1 Gemüse- (Kartoffel-) Dämpfer, 20 cm Durchm. — 2 Milchpfannen, 0.75 und 1.5 Liter. — 2 Bratenpfannen, eventuell mit Deckel, 35 und 40 cm lang. — 1 Augenpfanne, vierteilig. — 1 Omelettenpfanne, 24 cm Durchm. — 2 Eierspeispfannen, 16 und 20 cm.

DIVERSE KÜCHENGESCHIRRE,

verzinnt oder emailliert:

2 Weitlinge, 26 und 32 cm. — 1 Spargelwanne, 28 cm lang. — 1 Fischwanne, 50 cm lang. — 1 Schinkenkessel, 45 cm. — 2 schwarzbl. Backbleche, offen und geschlossen, 32×45 cm, 2.5 cm hoher Rand. — 2 Schnitzelpfannen, geschliffen, 26 cm Durchmesser. — 1 Einbrennpfanne, geschliffen, 16 cm. — 1 Schmalzpfanne, tief, geschliffen, 20 cm Durchm. — 1 Pommes-frites-Pfanne mit Einsatz, 18 cm. — 1 Schmalztopf, weiß emailliert, mit Deckel, 3 Liter.

KÜCHENGERÄTE:

3 Schöpflöffel, 6, 8, 9 cm, Aluminium oder weiß emailliert. — 2 detto Schaumlöffel, 7 und 9 cm Durchm. — 1 verzinnter Backlöffel, 12 cm. — 1 Kartoffelstampfer, verzinnt. — 1 Frucht- (Püree-) Presse Nr. 2, verzinnt. — 1 Suppensieb mit feinem Drahtboden, verzinnt, 16 cm. — 1 Nudelsieb, verzinnt oder emailliert, 22 cm Durchm. — 1 Gemüsesieb,

SPEZIALGESCHÄFT FÜR KÜCHENEINRICHTUNGEN

XI

JOS. MATAUSCHEK, Wien, I., Rauhensteingasse 10

(Fortsetzung:)

fein gelocht, verzinnt oder emailliert, 16 cm. — 1 Nockerlsieb, 16 cm, verzinnt. — 1 Leberreissieb, 16 cm, verzinnt. — 1 Reibeisen, fein, 20 cm, verzinnt. — 1 detto, klein, für Gewürze, 10 cm. — 1 Krenreißer Nr. 2, verzinnt. — 6 Vorratsdosen, 10 cm Durchm., verzinnt. — 6 detto, für Gewürz, 6 cm Durchm., verzinnt. — 3 Küchenschüsseln, verzinnt, 16, 18, 20 cm. — 1 Salzfaß mit Glaseinsatz. — 1 Messing-Schneekessel, 28 cm Durchm. — 1 Messing-Mörser Nr. 7. — 1 Brotdose, weiß emailliert, 28 cm Durchm. — 1 Toastrost, vernickelt.

BACKFORMEN

und dazugehörige Geräte:

2 Tortenformen, verzinnt, 22 cm. — 1 Gugelhupfform, verzinnt, 22 cm. — 1 Bischofsbrotform, 30 cm. — 1 Sandwichsbackform, 35 cm. — 1 Rehrückenform, 32 cm. — 1 Indianertafel, neunteilig. — 12 Baiserhölzer, 5.5 cm. — 6 Schifferlformen, 9 cm. — 6 Tarteletteformen, 6 cm. — 1 Puddingform, 15 cm Durchm. — 1 Portions-Puddingform, 8 cm. — 1 Aspikreifen, 18 cm Durchm. — 1 Pastetenreifen, oval, 20 cm. — 1 Reisreifen, 18 cm. — 1 Nestchen-Backlöffel Nr. 1. — 1 Schneeballform, 8 cm Durchm. — 1 Rohrkrapfenform. — 1 Pasteteneisen (römisch). — 1 Dose Ausstecher, glatt, zehnteilig. — 1 detto, gezackt, siebenteilig. — 10 Butterteigausstecher. — 1 Glaciersehlinge mit Holzgriff. — 2 Schneeruten Nr. 2, 3. — 2 Dressiersäcke Nr. 4, 5. — 10 Dressierröhrchen, glatt u. gesternt. — 1 Glaciergitter Nr. 3. — 1 Fettpinsel. — 1 Teigkarte. — 1 Teigrädchen.

1 Eismaschine Nr. 5, 2.5 Liter. — 1 Gefrorenewage (Baume). — 1 Eisstecher. — 1 Bombenform aus Kupfer, verzinnt, 16 cm Durchm., eventuell mit Einsatz. — 2 Eistortenformen, rund und quadratisch, Nr. 4. — 1 Hornspachtel.

KÜCHENMASCHINEN:

1 Fleischhackmaschine Nr. 5, verzinnt. — 1 feine Passierscheibe, 2.5 mm, dazu. — 1 Reibmaschine mit Doppelsieb. — 1 Mohnmühle Nr. 2. — 1 Kaffeemühle Nr. 2. — 1 Küchenwaage für 5 kg. — 1 Garnitur Messinggewichte dazu. — 1 Garnitur Eisengewichte, 0.5, 1, 2 kg. — 1 Bohnenschneidmaschine. — 1 Brotschneidmaschine. — 1 Teigrührmaschine Nr. 1. — 1 Mayonnaiserührmaschine, 18 cm Durchm. — 1 Passiermaschine mit 6 Einlagsieben. — 1 Messerputzmaschine mit Bürstenscheibe Nr. 8.

MESSER- UND STAHLWAREN:

1 Tranchiermesser, 9 Zoll. — 1 Fleischmesser nach Größe. — 1 Schinkenmesser. — 1 Filetmesser. — 1 Brotmesser. — 1 Mehlspeismesser. — 1 Fleischgabel, 1 Zoll. — 2 Gemüseputzmesser. — 1 Sparschälmesser. — 1 Palette Nr. 2. — 1 Geflügelschere, vernickelt. — 2 Spicknadeln, 14, 18 cm. — 2 Dressiernadeln, 12, 16 cm. — 3 Bratennadeln, 20 cm.

1 Dosenöffner „Sieger". — 1 Korkzieher „Monopol", vernickelt. — 1 Nußknacker. — 1 Apfelausstecher. — 1 Kartoffellöffel. — 1 Teigrädchen. — 1 Kirschenentkerner mit Porzellaneinlage. — 1 geschmiedete Schmarrenschaufel. — 3 Paar Dienerschafts-Eßbestecke mit Löffel.

HOLZWAREN:

1 Ahorn-Nudelbrett, 70 cm lang. — 1 Ahorn-Tranchierbrett, 50 cm lang. — 2 Ahorn-Schneidbretter, 30, 40 cm lang. — 1 Ahorn-Fleischklopfer mit Nickelplatte. — 1 Ahorn-Gurkenhobel mit 2 rostfreien Messern. — 1 Passiersieb mit Haarboden, 29 cm Durchm. — 1 Passiersieb mit verzinntem Drahtboden, 25 cm Durchm. — 1 Ahorn-Passierholz. — 10 Ahorn-Kochlöffel verschiedener Größen. — 2 Ahorn-Sprudler Nr. 1, 3. — 1 Buchsholz-Salatbesteck. — 2 Serviertassen mit Nickelecken, 14, 18 Zoll. — 1 Serviertasse aus Papiermaché, 35 cm. — 2 Küchenschüsseln, Papiermaché, 16, 18 cm. — 2 Ahorn-Küchenschüsseln, 12, 14 cm. — 1 Ahorn-Eierständer. — 1 Besteckkasten.

STEINGUT UND KÜCHENPORZELLAN:

1 Porzellan-Kaffeemaschine Nr. 4 für 6 Personen. — 2 Porzellan-Schnabeltöpfe, 0.5 und 1 Liter. — 2 Porzellan-Milchtöpfe, 1 und 1.5 Liter. — 2 Porzellan-Weitlinge Nr. 3, 5. — 2 Steingut-Tortenplatten, 27 cm. — 1 Steingut-Sandwichplatte, 30 cm. — 2 feuerfeste Porzellan-Auflaufformen, 15, 20 cm Durchm. — 1 feuerfeste Gratinierschüssel, oval, 30 cm. — Porzellan-Eßgeschirr für die Dienerschaft: 3 Suppenteller, 3 Fleischteller, 3 Mehlspeisteller, 2 Gemüseschüsseln und 3 Kaffeeschalen.

KÜCHENMÖBEL UND HAUSGERÄTE:

1 Holz-Etagere mit 12 Steingut-Vorratstonnen oder 12 Steingut-Vorratsladen. — 1 Abwaschtisch mit 2 Zinkblech-Schaffe. — 1 Eisschrank. — 1 Küchenstockerl mit Lade. — 1 Kohlenkasten für 4 Zentner. — 1 Putzzeugkasten mit 4 Laden. — 1 Zimmerleiter, siebensprossig.

Reinigungsartikel und Wäschereigeräte

Auf Verlangen Zusendung ausführlicher Ausstattungs-Kataloge

Bitte wenden!

Komplette Brautausstattungen – Der moderne Küchenschrank. *Inserat.*
In: Carl Hierz: Die Wiener Bürgerküche. Illustriertes Kochbuch von J. M. Heitz. Neu bearbeitet und erweitert von Carl Hierz. 11. Auflage.
Wien (Selbstverlag), 1929.
Sign. 578004-B. Neu Mag
❡ Hochzeitslisten liegen auch heute noch bei Küchenausstattern auf, um dem Brautpaar bei der Suche nach passenden Geschenken für den neu zu gründenden Haushalt behilflich zu sein. Hier reicht die Bandbreite von der Augenpfanne und dem Toastrost über Fettpinsel, Bombenformen und Schmarrenschaufel bis hin zum Zinkblech-Schaff.

Mit der flächendeckenden Elektrifizierung der Haushalte, die österreichweit erst Anfang der 50er Jahre abgeschlossen war, sollten allmählich jene elektrischen Küchengeräte Einzug halten, die das Kochen und die Haushaltsführung erheblich erleichterten: Handmixer, Knetmaschinen, elektrische Tranchiermesser, Quirler, Wasserkocher, Kühlschrank – um nur einige zu nennen. Auch für den alten Kaffeekessel brachte diese Entwicklung das Ende, und zwar durch neue Kaffeemaschinen: Am Beginn dieser Entwicklung steht der Kaffeefilter. Die Idee geht auf die Dresdnerin Melitta Bentz zurück, die 1908 eine Möglichkeit ersann, den störenden Kaffeesatz mit Hilfe eines Papierfilters aus den Tassen zu verbannen: Sie durchlöcherte den Boden eines Messingtopfes zu einem siebartigen Gefäß und legte darauf das Löschblatt eines Schulheftes ihres ältesten Sohnes. Bentz meldete ihre Erfindung sofort beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin an und gründete im gleichen Jahr eine Firma auf ihren Namen. Francesco

Illy erfand schließlich 1935 die erste automatische Kaffeemaschine, wobei Druckluft den Dampf ersetzte. Bill Russell und Peter Hobbs entwickelten 1952 dann den ersten Kaffeebereiter mit Warmhaltefunktion.

Die Werbung im Radio, Film und im neuen Medium Fernsehen mit ihren flimmernden Bildern manischer Zuversicht und Gutgelauntheit verfehlten ihre Wirkung nicht: Schuftende Hausfrauen wurden vorgestellt, die schon allein beim Anblick der neuen technischen Küchenhilfen in Entzückungstaumel versetzt wurden. Dies trug wesentlich zur Bedürfnissteuerung bei und machte viele Hausfrauen erstmals auf jene technischen Innovationen aufmerksam, die es gerade auf dem Markt gab und immense Arbeitserleichterung versprachen – und ihren stolzen Preis hatten: Ein als *Zauberstab der Hausfrau* gepriesener ESGE-Mixer, der auf den 1910 vom amerikanischen Ingenieur Chester Beach konstruierten Elektromotor zurückgeht, der seinerseits zur Entwicklung des elektrischen Küchenmixers führte, kam zum Beispiel um 1950 noch auf rund 630 Schilling, was bei manchen eine Monatsmiete ausmachen konnte.

Nicht minder kostspielig gestaltete sich der Ankauf eines Geschirrspülers. Er stellt eine vergleichsweise junge Küchenhilfe dar, die sich vielfach erst im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts mehrheitlich in den heimischen Haushalten durchsetzte, obgleich die Erfindung des Geschirrspülers schon damals ein Jahrhundert zurücklag: Joe Houghton hatte 1850 ein hölzernes Gerät entwickelt, das man manuell betreiben konnte und Wasser über das Geschirr spritzte. Josephine Cochrane, eine reiche Amerikanerin aus dem US-Bundesstaat Illinois, baute schließlich einen zukunftsweisenden Abwasch mit Drahtfächern für Tassen, Teller und Unterteller, die an einem Rad befestigt wurden. Dieses war in einem kupfernen Waschkessel eingebaut und wurde von einem Motor angetrieben, mit dessen Hilfe heiße Seifenlauge vom Boden des Kessels über das Geschirr gespritzt wurde. Im Jahr 1886 wurde dann der Geschirrspüler auf ihren Namen patentiert; auf der Weltausstellung 1893 erhielt Josephine Cochrane den Preis für die beste mechanische Konstruktion, Haltbarkeit und Zweckentsprechung. Als Beweggrund nannte sie, die selbst nie Geschirr abwaschen musste, den Umstand, dass beim händischen Geschirrabwaschen ihrer Dienstboten zu viel kaputtgehe.

Der Weg dieser Erfindung in die Haushalte war allerdings sehr beschwerlich: Obwohl 1894 schon der erste kleine Geschirrspüler in den USA auf den Markt kam, lehnten ihn die Durchschnittshaushalte vor allem wegen des hohen Wasserverbrauchs ab (vielfach war das Wasser zu hart). Bei einer 1915 erfolgten Umfrage kam noch ein anderer Grund ans Tageslicht: Die Amerikanerinnen kaufen deshalb keinen Geschirrspüler, weil sie das manuelle Abwaschen entspannend finden! Erst einschneidende Modifikationen (ab 1920 als Standgerät mit fixem Wasseranschluss, ab 1935 als portables Gerät, ab 1940 als vollautomatischer Geschirrspüler mit Heißlufttrockner, als Einbau-Geschirrspüler ab 1969) sollten ihn zum unentbehrlichen Helfer in der Küche machen. Seit den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts wird vermehrt auf seine energiesparende und geräuscharme Ausführung Wert gelegt.

Viele der traditionsreichen Küchengerätschaften verschwanden nicht nur wegen des technologischen Fortschritts aus den Küchenkredenzen und -kästen. Dieser Umbruch verweist auch auf einen geänderten soziologischen Hintergrund: Die Frauen waren schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts kaum noch für die Produktion von Nahrungsmitteln und Gütern zuständig, sondern kauften diese im Zuge der Entwicklung in Richtung Konsum-Kultur (was die Frau allerdings noch stärker in die finanzielle Abhängigkeit des Mannes trieb). Knausrige Männer konnten so den beharrlichen Wunsch nach einem Geschirrspüler ungestraft übergehen, denn das bisschen Haushalt macht sich ja fast von allein. Und sie sahen ungerührt und aus sicherer Distanz zu (zumeist vom Sofa aus), wie die schmutzigen Geschirrberge nach dem üppigen Festtagsessen unter den Händen von Ehefrau und Mutter allmählich abgebaut wurden.

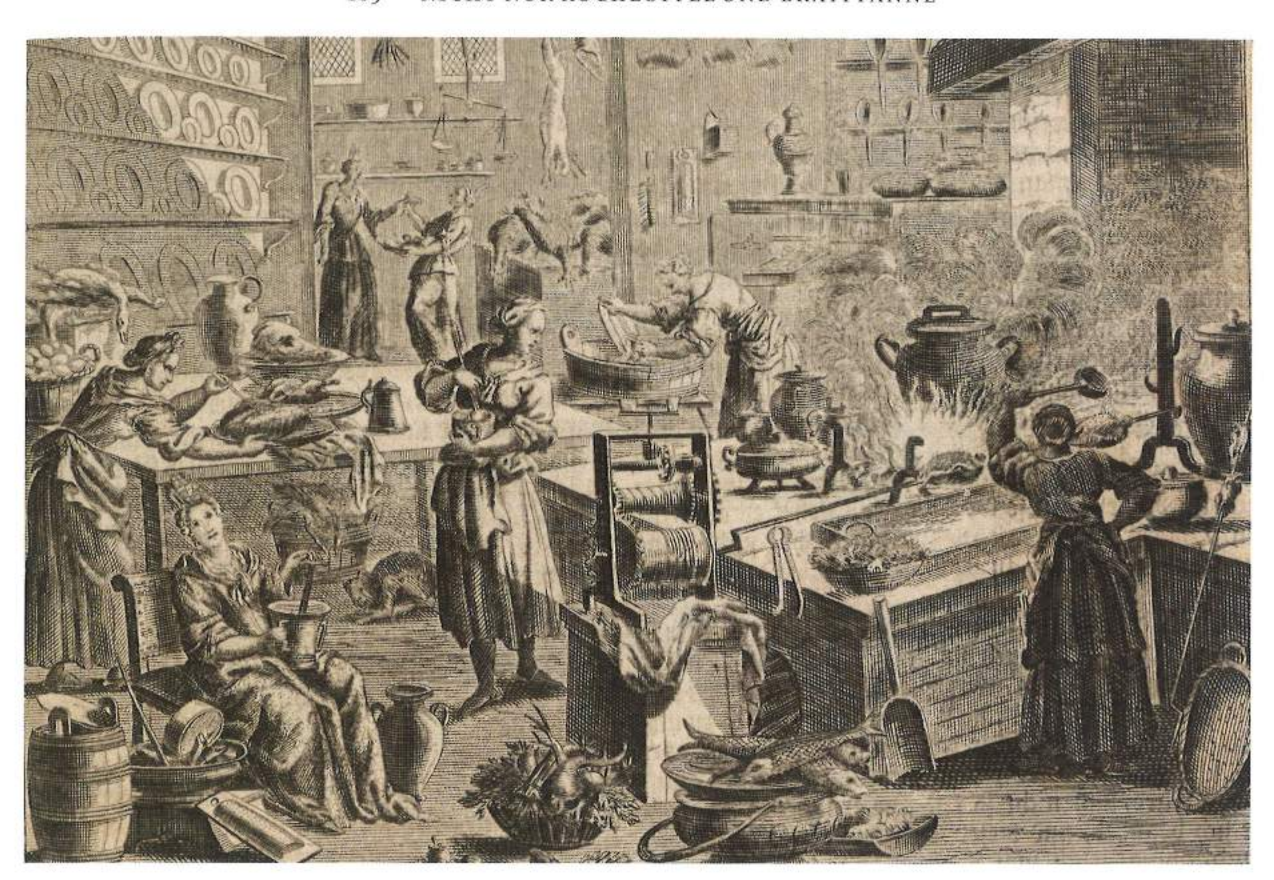
Peter Handke schrieb in seinem Roman *Die Hornissen* (1966): *Die Hand ohne den Lappen zieht die Teller gereinigt heraus und stützt das Geschirr, eins an das andre, daneben ins andere Abteil des Beckens. Aus der Pfanne wäscht sie die verkrusteten Zwiebeln, mit einem Messer scharrt sie das kalte erstarrte Fett aus dem Gefäß, mit der Bürste reibt sie die zerfetzten schwarzen Blätter des Gewürzes vom Boden der Pfanne, sie stürzt die Pfanne über die sauberen Teller, sie taucht den Topf in das Wasser, sie kratzt, ihn wendend und neigend, die vertrockneten gelben Flechten von den Wänden des Topfes, sie reißt mit dem Drahtschwamm die schwarzen verbrannten Flechten vom Boden des Topfes, sie deckt den endlich gesäuberten Topf über die sauberen Tassen und über die Teller und über die Pfanne.*

Die Männer konnten im Grunde weiterhin gelassen dem unappetitlichen kulinarischen Nachspiel ohne Rührung zusehen, assistierten ihnen doch einmal mehr die zumeist von Männern erdachten Werbeslogans für die weibliche Küchenarbeit: *Deinen Händen sieht man die Arbeit nicht an – Dank Atrix!*

Gegenüber:
Von Kochen insgemein / wie auch von denen Dingen / so zur Breitung der Speisen erfordert werden, als vom Saltz, Zucker, Gewürtz, Oliven und Baum-Oel.
Kupferstich.
In: Philippus Franciscus Florinus: Oeconomus prudens et legalis. 2. Band.
Nürnberg (Christopf Riegels Wittib), 1751.
*Sign. *44.08*

Wie viele Kochbücher des späten 18. Jahrhunderts weist auch dieses anonyme Beispiel eine Reihe von Ratschlägen für die Reinigung des Tafelgeschirrs auf. Durch den in bürgerlichen Haushalten gehobenen Standard beim Tafelgerät wurde zunehmend die Wartung zu einer Image- und Werterhaltungsfrage. Nur durch sehr aufwendige und zeitintensive Prozeduren konnten Küchengeschirr und Tafelsilber wieder der ursprüngliche metallene Glanz, d. h. der Eindruck des Blitzsauberen, verliehen werden. Intensive ätzende Laugen, in die Küchenhilfen oder Hausfrauen tagtäglich ihre Hände samt Geschirr versenkten, und stundenlanges Polieren der Oberflächen waren der Preis für diesen Effekt (S. 62): *Das Meßinggeschirr dem Golde gleich zu putzen: Man nehme eine beliebige Quantität der allerstärksten Lauge, giebt auf jedes Pfund derselben 2 Loth Alcumen Rochä hinzu; läßt das Meßing erstens mit einem trockenen Tuche, dann mit einem in der Lauge genetzten so lange reiben, bis alle Flecken weg sind, aldenn mit Wasser benetzen, und wieder abtrocknen. Wenn dieses alles geschehen ist, so nehme man schönen gelben Trippel, streuet denselben auf das Meßing, und reibet es mit einem wollenen Tuche, so wird es so schön, als man es sich gar nicht vorstellt.*

Anonym: Kleines österreichisches Kochbuch, oder Sammlung der ausgesuchtesten, schmackhaftesten und vorzüglichsten Fleisch- und Fastenspeisen nebst einigen Confitüren, die eine wienerische Köchinn sowohl für herrschaftliche als bürgerliche Tafeln durch eine lange Reihe von Jahren stets mit Beyfall aufgetischt hat.
Wien (Fr. Ant. Hofmeisterische Musik-Kunst und Buchhandlung), 1798.
Sign. 7739 (211-253)



Jean Neubauer: Neues Kochbuch / bestehend in ganz Ordinairen oder auf burgerliche Art zubereiteten Fleisch- und Fastenspeisen, es lehrnet: wie man solche ohne viele Kösten, jedoch von guten Geschmack zubereiten kann. *Wien (Johann Georg Weingand), 1777. Sign. 300.775-B Rara*

Jean Neubauer betont in seiner für bürgerliche Zwecke adaptierten Kochanleitung die Wechselwirkung zwischen Sauberkeit des Kochgeschirrs und Speisengeschmack; er appelliert dabei an die Gourmets unter den Köchen, vor allem länger nicht benütztes Geschirr vor Gebrauch nochmals zu reinigen (S. 7): *Um eine gute und klare Fleischsuppe zu sieden, muß der Hafen oder Kessel, wo das Fleisch zugesetzet wird, vorher mit Wasser sauber ausgewaschen werden, wenn er auch schon den Tag vorher ist gewaschen worden: wenn er aber ein- oder mehrere Tage stehen bleibet, desto ehender bekömmt das Geschier einen Geruch; und wenn man das Fleisch darinnen zusetzet, ohne das Geschier sauber auszuwaschen, so bekommt die Fleischsuppe einen üblen Geschmack: welchen Geschmack zwar nicht alle Personen beobachten; was aber eine Person, die von feinem Geschmack ist, spieret es gleich.*

Neubauers Kochbuch enthält eine Reihe von Rezepten, die sich kostspieligerer Zutaten enthalten, jedoch in ihrer Grundstruktur noch an barocke Usancen anschließen, wie das folgende Geflügelrezept erahnen lässt:

Hühnel mit Limoniesoos (S. 75): Nachdem die Hühnel sauber gepuzt sind, so zerschneide sie in ein Häferl, gieb dazu eine Petersilwurzel, eine Zwiebel, Salz, giesse ein Wasser daran, und laß es sieden aber nicht zu weich: gieb in ein Geschier ein Stückel frischen Butter, laß ihn auf dem Feuer zergehen, rühre einen Löfelvoll feines Mehl darein, giesse die Suppe von die Hühnel, wie auch ein wenig guten Essig daran, lasse die

Soos wohl verkochen, daß sie weiß bleibet, hernach giebe die Hühnel dazu, laß sie stehen bis Zeit ist anzurichten; schneide von einer Limonie die Schalle recht dinn ab; ist es Zeit anzurichten, so lasse die Hühnel aufkochen, gieb die Schallen wie auch den Saft dazu, nimm die Schallen wieder davon, und richte sie sauber an.

Im Epilog macht Neubauer nicht nur Menüvorschläge für die bürgerliche Tafel, sondern erteilt auch kompliziert scheinende Anweisungen für das richtige Placement der Speisen – wenn etwa Gäste zu bewirten sind (S. 144f.): *Sollte aber der Tisch mit fremden Gästen besetzet seyn, so gehört sich erstens, die Suppen, zweytens, zwey Voressen, welche bestehen können, eine Kalbslungen, oder etwas anders ... und kleine Pastetel, welches die ersten 3. Speißen sind auf dem Tisch, die Suppen wird ausgehoben, anstatt der Suppen wird das Rindfleisch gegeben, nachdem giebt man in die Mitte ein Gemüß, und zwey Eingemachte, welche bestehen wie die Zeit ist, eines vom Hühnel, das andere von Kalbfleisch, nach diesen 3. Speißen gibt man wiederum 3. Speisen, welche bestehen: in der Mitte einen Bratten, nach der Zeit, und belieben, doch beobachtend, daß man keinen Bratten nicht giebet, von dem nemlichen, wo man schon ein Eingemachtes davon gehabt hat, um regelmäßig die Gäste zu bedienen, die zwey andere Speisen, müssen seyn auf einer Schüssel einen Spargel, oder Ardischocken, auch eine Kaulifiori, auf die andere eine süsse Speiß.*

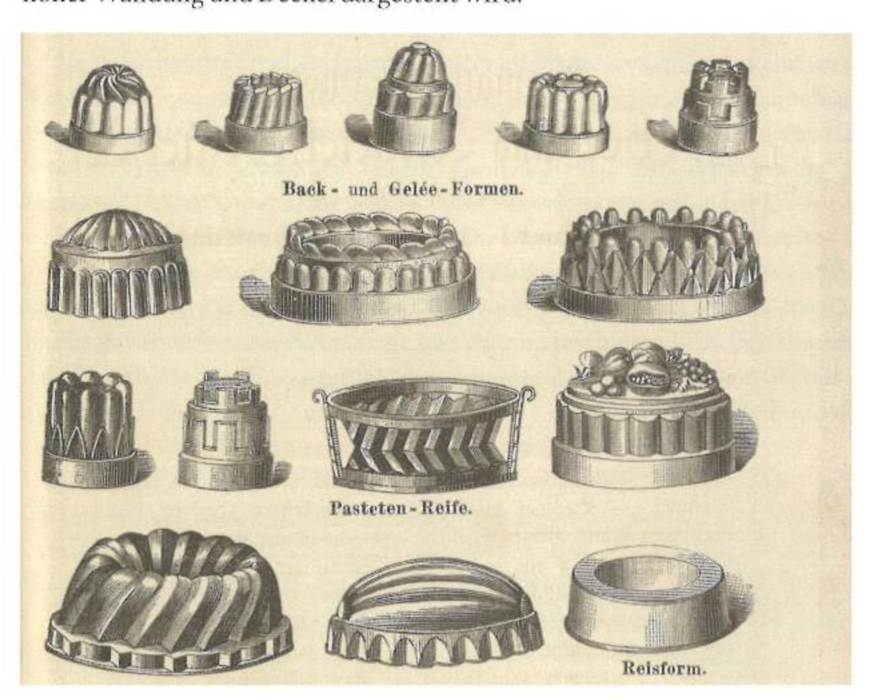


Darstellung einiger der unentbehrlichsten Geräthschaften einer modernen Küche. *Xylografien.* *In:* Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 7. Auflage. *Wien (Lienhart), 1891.* *Sign. 87743-B. Neu Mag*

Back- und Gelée-Formen. Pasteten-Reife. Reisform. *Xylografien.* *In:* Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 7. Auflage. *Wien (Lienhart), 1891.* *Sign. 87743-B. Neu Mag*

Wie in vielen Kochbüchern des späten 19. Jahrhunderts finden sich auch im populären Kochbuch der Louise Seleskowitz (im Inseratenanhang) diverse Empfehlungen für die richtige Küchenausstattung. Neben Werbeeinschaltungen für Hack- und Küchenmesser, Tranchierbestecke, verschiedene Löffelsorten (Schöpf-, Schaum-, Back-, Anricht-, Fett- und Doppellöffel), originellen Pasteten-, Back- und Geleeformen sowie Reib- und Kaffeemaschinen wirbt hier der k. u. k. Hoflieferant Forstinger & Gottlieb (Etablissement für Kücheneinrichtung) auch mit feuerfesten Kochbehältnissen.

Zu den bekanntesten Küchengefäßen neben den Töpfen, Wannen (Wandeln) und Becken zählt die *Casserolle*: ein Bratengeschirr mit Deckel, Stiel, großer Bodenfläche und flachem Rand, in welchem sogleich serviert wird. *Bain marie* bezeichnet eine Suppenstation; bei der *Braisière* handelt es sich um einen Schmortopf, der hier als *rechteckiger Riesenbrattopf* mit hoher Wandung und Deckel dargestellt wird.



Theodor Eckhardt: Wörterbuch der Küche und Tafel. *Wien – Pest u. a. (Hauswirtschaftliche Bibliothek), 1886.* *Sign. 161.343-A*

Spätestens gegen Ende des 19. Jahrhunderts, als die ersten Haushaltungs- und Kochschulen entstanden, war es auch notwendig geworden, für diese Ausbildung eine allgemein verbindliche Terminologie zu entwickeln. Zugleich entstanden Spezialwörterbücher, die dem zunehmenden Interesse an alten Rezepten dadurch Rechnung trugen, indem sie regional gebundene Fachbegriffe oder Bezeichnungen für Gerichte einer modernen Leserschaft erschlossen. Neben reinen fachlichen Informationen bietet das *Wörterbuch der Küche und Tafel* eine Reihe von *sprechenden* Gerichten: **Armer Ritter** – *In Milch geweichte, dann in Ei getauchte Semmelschnitten im Schmalz gebacken* ... **Haslinger** – *rother Pogatschenapfel-guter ungarischer Wirtschafts- und Tafelapfel* ... **Hure** *(frz. Spr. Ühr) – Wildscheinkopf, auch großer Fischkopf* ... **Ichweißnichtwie** – *Biername in Buxtehude* ... **Nonnen**

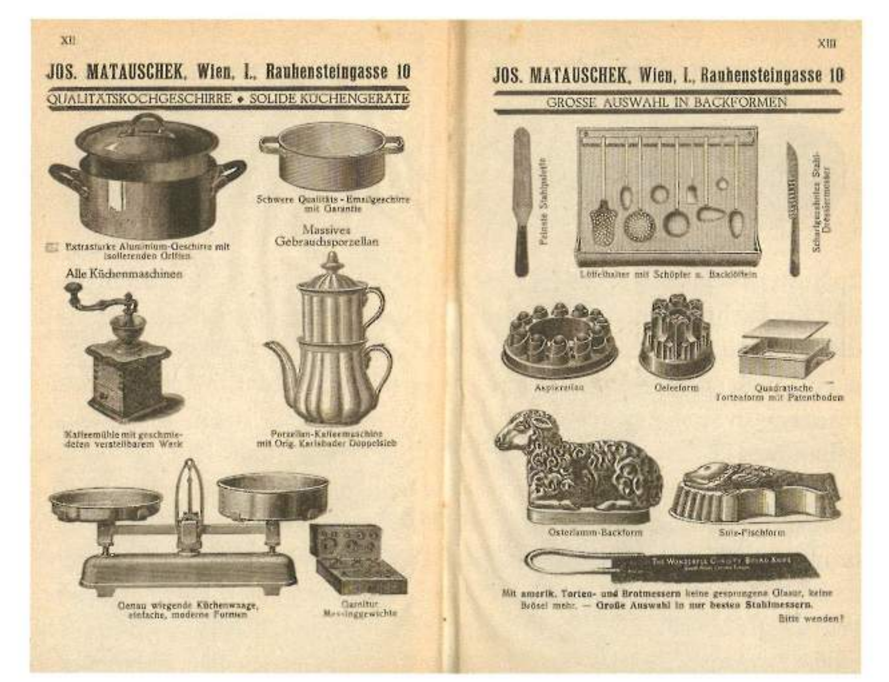
und Kapuziner – *Weißbrotschnitten, die einen in Milch, die anderen in süßen Rothein getaucht, paniert, in Butter gebacken; die in Milch getauchten (Nonnen) mit Staubzucker, die Kapuziner mit Zuckerzimmtmischung bestreut; abwechselnd auf einer Schüssel angerichtet und Kirschensauce dazugegeben* ... **Ohrfeige** – *ein aus Milch, Eidotter, Kartoffelmehl, Salz, Citronenschale gebackener Kuchen, mit Marmelade bestrichen.*

Carl Hierz war nach eigenen Angaben Küchenchef *Sr. Durchlaucht des Fürsten C. Starhemberg, Oberstkämmerer Exzellenz Graf Hugo und Otto Traun* und Besitzer der *ersten Wiener Bürgerkochschule* in Wien IX, Mariannengasse 13. Sein 1902 erstmals erschienenes Kochbuch verzeichnet eine Reihe von originellen Rezepten, darunter eine *Grießnockerlsuppe mit Sezessionsnockerln*, wobei er die Grießnockerlmasse in drei unterschiedlich eingefärbte Teile aufteilt: einen Teil mit Spinatgrün und einen mit Paradeisermark, den letzten belässt er dottergelb.

Carl Hierz: Die Wiener Bürgerküche. Illustriertes Kochbuch von J. M. Heitz. Neu bearbeitet und erweitert von Carl Hierz. 11. Auflage.
Wien (Selbstverlag), 1929.
Sign. 578004-B. Neu Mag

Eufemia Kudriaffskys Arbeit über die historische Küche gilt bis heute als bedeutendes Nachschlagewerk über Koch- und Esstraditionen, wobei auch einzelne Gerätschaften wie das Essbesteck fokussiert werden (S. 95f.): *Löffel wurden viel früher als Gabeln angewandt. Erst dienten die Muschelschalen als Löffel, woher der lateinische Name cochlea kommt, in alter Zeit hießen sie Lagel und Leppel ... Da noch immer die längst bekannten zweizinkigen Gabeln, aus dem Spieß entstanden, mit dem man in früherer Zeit dem Gast die Vögel darbot, bloß dazu dienten, eine Speise aus der Schüssel zu nehmen und die Finger dieselbe zum Munde führten, war das Waschen der Hände eine Notwendigkeit. Der Gebrauch der Gabel als Eßwerkzeug war übrigens in Frankreich schon früh bekannt.*

Eufemia Kudriaffsky: Die historische Küche.
Wien – Pest u. a. (Hartleben), 1880.
Sign. 180576-B



Qualitätskochgeschirre. Solide Küchengeräte. Große Auswahl in Backformen.
Xylografien.
In: Carl Hierz: Die Wiener Bürgerküche. Illustriertes Kochbuch von J. M. Heitz. Neu bearbeitet und erweitert von Carl Hierz. 11. Auflage.
Wien (Selbstverlag), 1929.
Sign. 578004-B. Neu Mag
◀ *Viele dieser Küchenhilfen von damals sind heute zumeist nur noch Sammlerobjekte, denn nach dem Zweiten Weltkrieg war der Siegeszug der (elektrischen) Küchenmaschinen kaum noch aufzuhalten, wobei der Mixer am Beginn dieser Entwicklung stand.*

Tatort Küche

Über Gift, Erotik und Politik

Der Tod in den Töpfen!
PAUL KOLBANI, *1792*



Untersuchung von Wurstproben durch die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Wien.
Fotografie.
Sign. 12.776/4
¶ *Wurstvergiftungen entstehen durch Toxine, die sich bei der bakteriellen Zersetzung von Wurst bilden; als Erreger gilt das Bacillus botulinus.*

Der Wein mit der Pille ist in dem Becher mit dem Fächer! Der Pokal mit dem Portal hat den Wein gut und rein! ... Der Wein mit der Pille ist in dem Kelch mit dem Elch! Der Becher mit dem Fächer hat den Wein gut und rein! ... Der Kelch mit dem Elch hat den Wein gut und rein. – Nein, der Becher mit dem Fächer ist zerbrochen. Der Wein mit der Pille ist jetzt im Kelch mit dem Elch, der Pokal mit dem Portal hat den Wein gut und rein ... – Der amerikanische Starkomiker Danny Kaye (1913–1987) hat als Hofnarr im gleichnamigen Film (1955) seine liebe Not, dem Vergiftungsversuch seiner Widersacher zu entkommen, wobei die hilfreich soufflierende Fee die Konfusionen nur noch steigert. Zum Klischee eines Ritterfilms scheint todbringende Kost aus der Küche zu gehören wie das Ritterturnier: Im Mittelalter geisterte an den herrschaftlichen Tafeln ständig die Angst herum, beim Essen vergiftet zu werden, was mit dem Machtzuwachs und dem materiellen Reichtum vieler damaliger Potentaten zusammenhing. Das ist an sich nichts Neues: Schon in der Antike wurde Gift als probates Mittel zur Beseitigung unliebsamer Gegner skrupellos eingesetzt – und diese Gerüchteküche schien auch im Mittelalter überall zu brodeln. So erhielt beispielsweise Herzog Albrecht II. von Österreich (1298–1358) den Beinamen *der Lahme*, weil er 1330 kurz nach Übernahme der Regierungsgeschäfte Vergiftungssymptome zeigte, die als Folgen eines meuchlerischen Anschlags interpretiert wurden und beim Herzog Lähmungserscheinungen zeitigten.

Die Sicherheitsstrategien wurden einer gründlichen Revision unterworfen, was sich auch im Ritual der herrschaftlichen Tafel abzeichnete: Die für die kaiserliche Tafel zuständigen Erzämter – Truchsess, Mundschenk, Kämmerer und Marschall – hatten die Aufgabe, den Regenten vor Vergiftungen zu schützen. Zusätzlich wurden die unterschiedlichsten Maßnahmen initiiert: So fanden Giftproben statt, bei denen man die Speisen mit Materien berührte, denen man magische Kräfte zuschrieb,

etwa Natternzungen, Korallen, Steinbockhorn, Serpentin oder Alabaster. Sie sollten etwaiges Gift in den Speisen anzeigen.

Solche in Gold und Silber gefasste Kostbarkeiten waren zu Cervios Zeit freilich bereits *più per pompa che per necessitá*: mehr Pomp denn Notwendigkeit. Da war das Vorkosten erheblich effektiver – ein Akt, der sich selbst noch im Hochbarock als Teil des Zeremoniells nachweisen lässt, auch wenn er hier bereits sinnentleert scheint. Noch in Vincenzo Cervios *Il Trinciante* wird eine solche Giftprobe geschildert, bei der Speisen mit einem Stück Brot berührt wurden, das ein vertrauenswürdiger Hofbeamte anschließend verspeiste.

Am französischen Hofe von König Ludwig XIV. übernahm der *Chef de goblet* die Gifttests (*faire le Prets*) als Teil des Tafelrituals, wobei die servierten Speisen und Getränke einer ständigen Kontrolle unterzogen wurden; dieser Teil des Hofzeremoniells sollte erst mit dem Ausbruch der Französischen Revolution 1789 verschwinden. Lediglich die kostbar ausgestatteten Etuis für das Mundzeug (Reisebesteck) im 19. Jahrhundert erinnerte die Herrscher an diese einstigen Sicherheitsmaßnahmen.

Vergiften bot aber nicht nur im weltlichen Bereich eine sprichwörtlich todsichere Möglichkeit, ohne Kampf unliebsame Gegner loszuwerden. Auch die Kirchengeschichte ist reich an Beispielen. Der Gründer des Benediktinerordens, der hl. Benedikt von Nursia, sollte als neuer Abt des Klosters Vicovaro ob seiner klösterlichen Zucht und Strenge von seinen Mönchen vergiftet werden, um der vermeintlichen Tyrannei ein Ende zu setzen – bekanntlich wurde dieses Attentat durch Gottes Zutun vereitelt. Weniger Glück hatte da hingegen der Salzburger Erzbischof Eberhard IV. von Starhemberg, der 1429 nach nur zwei Jahren Amtszeit durch Gift verstarb. Papst Johannes XXII. (1298–1358) stand am Anfang seines Pontifikats ebenfalls mehrmals als Ziel von Giftattentaten fest.

Der Giftmord am 42. Abt des oberösterreichischen Benediktinerstiftes Lambach, dem aus dem Allgäu (Füssen) stammenden Abt Plazidus Hieber (1615–1678), ist erwähnenswert, weil wir hier auch über kulinarische Details der todbringenden Kost informiert sind. Dem offiziell als zweiten Gründer Lambachs gefeierten Abt, der sich mit der umfassenden Barockisierung von Stiftskirche und Kloster, seinem autokratischen Führungskurs und vor allem seiner strengen disziplinarischen Führung der Ordensbrüder rasch im eigenen Kloster erbitterte Feinde schuf, sollte ein Obstdessert den Tod bringen. Der rund 25-jährige Lambacher *Kuchelmeister* Pater Ernest Fischer hatte am 9. September 1678 dem Konvent einen mit vergifteten Zucker versetzten Apfelkuchen kredenzt, von dem der Abt und einige Mitbrüder kosteten. Bald stellten sich bei allen Übelkeit und Schmerzen ein, die rasch von den Ärzten als Vergiftungserscheinungen erkannt wurden. Abt Plazidus verstarb drei Tage später, am 12. September 1678, unter entsetzlichen Schmerzen. Sogleich fiel der Verdacht auf den Koch und seine beiden Küchenjungen. Nachdem aber die Ärzte das Gift im Zucker vermuteten, den Pater Ernest Fischer eigenhändig gestoßen und ins Zuckerfass gefüllt hatte, verlagerte sich der Verdacht auf den wahren Täter, der nach seiner Überstellung nach Passau am



Abt Plazidus Hieber. *Gemälde. Stift Lambach*

24. Oktober die Tat gestand, aus dem Priesterstand ausgeschlossen, der weltlichen Gerichtsbarkeit übergeben und am 29. November 1678 durch das Schwert hingerichtet wurde.



Königliche Tafelszene. *Buchmalerei. Fol. 116r., Detail.*
In: Curtius Rufus: Geschichte Alexanders des Großen.
Frankreich, um 1465/75.
Codex Vind. 2566
❡ *Bei festlichen Banketten bestand für Mächtige stets Vergiftungsgefahr: Arsen war oft im Spiel. Viele Regenten aßen regelmäßig Arsen, um gegen Giftattentate gewappnet zu sein, da der Körper sich über kleine Dosen an Arsen gewöhnen kann. Beugte man nicht vor, starb man einen qualvollen Tod durch massiven Flüssigkeitsverlust und durch Schock. Alexanders Tod am 13. Juni 323 v. Chr. brachte man ebenfalls mit einem Giftattentat in Verbindung, dürfte aber auf eine Malaria-Erkrankung zurückgehen.*

Arsen, in Speisen oder Getränke gemischt, begünstigte in der Vergangenheit das Vergiften, da dieser Stoff bis 1836 in kleinen Mengen nicht nachgewiesen werden konnte. Solche Arsenvergiftungen ließen sich als Erkrankung mit Todesfall tarnen. Serienmörder und Attentäter beförderten mit Arsen, das als Herbizid leicht verfügbar war, Päpste genauso wie

Könige, Herzöge und weniger Erlauchte oder nur unliebsam gewordene Zeitgenossen ins Jenseits. Dieser Umstand sollte die Literatur des 19. und 20. Jahrhunderts beflügeln. In Gustave Flauberts Roman *Madame Bovary* wählt die unglücklich verehelichte Landarztgattin und Protagonistin Arsen für ihren Suizid. Astrid Lindgren lässt in ihrem Kinderbuch *Kalle Blomquist* Arsen in Schokolade verstecken. Frank Capra lässt in seinem 1944 nach einer Romanvorlage von Joseph Kesselring gedrehten Streifen *Arsenic and Old Lace* (*Arsen und Spitzenhäubchen*) die alten Damen Arsen, ein paar Körnchen Zyankali und einen halben Teelöffel Strychnin in Holunderbeerwein todbringend mischen.

Auch direkt aus der Natur können tödliche Gifte mehr oder minder freiwillig in das Essen gelangen, etwa durch giftige Pilze. Bischof Thetmar von Merseburg berichtet 1028 von einer Pilzvergiftung im slawisch-germanischen Grenzgebiet, an der sieben Menschen starben. Besonders gefährlich ist der Schierling, der mit Kerbelkraut, Anis- und Kümmelkraut sowie mit Petersilienwurzeln verwechselt werden kann. Beim Genuss von Schierling, der in der Antike auch zur Vollstreckung von Todesurteilen herangezogen wurde (ca. 399 v. Chr. bei Sokrates), kann der Tod schon nach 30 Minuten durch Atemlähmung, die das Opfer bei vollem Bewusstsein erlebt, auftreten. Fatale Verwechslungen ereignen sich Jahr für Jahr, wenn der wieder zu Küchenehren gekommene Bärlauch mit dem hochgiftigen Maiglöckchen verwechselt wird.

Im Schatten dieser dramatischen Beispiele stehen hingegen die Lebensmittelvergiftungen, wo einmal mehr die Küche zum Tatort werden kann. Zumeist ist es Nachlässigkeit, wodurch verdorbene, durch Parasiten, Bakterien oder Pilze vergiftete, durch Kontamination mit toxischen Schwermetallen, Chemikalien oder durch Produktionsfehler beeinträchtigte sowie in unhygienischen Rahmenbedingungen (verunreinigtes bzw. ungeeignetes Geschirr oder Besteck) hergestellte Speisen Vergiftungserscheinungen beim Menschen hervorriefen. Das Vergiftungsregister des *wohl-unterrichteten praktischen Haus-Arztes* in einem Wiener Kalender für das Jahr 1861 nennt noch unter den Hauptursachen für Vergiftungen Grünspan und Kupfer, gefolgt von Bilsenkraut, Schwämmen, Fettsäure (Wurstgift) und Quecksilber (vgl. *A. Dorfmeister's vormals Mausberger's Privat-Geschäfts-und Auskunfts-Kalender für das Jahr 1861 nebst einem Anhange, enthaltend: Oesterreichisches*



Essbare Pilze. *Farblithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche. *Konstanz (Carl Ehlers), 1931. Wien, Privatbesitz*

◀ *Mit solchen Abbildungen in Kochbüchern sollte das Verwechseln von essbaren und giftigen Pilzen verhindert werden. Vergiftungen können aber auch beim Verzehr mancher Speisepilze auftreten, wenn diese zuvor nicht oder kaum erhitzt und so die hitzeunbeständigen Toxine nicht zerstört wurden.*

Volks-Jahrbuch, 29. Jg., Wien, 1860). Darin wird bei Vergiftungen mit Kupfer oder Grünspan Erbrechen, viel warmes Wasser, das Pulver von Holzkohlen und Eiweiß (innerlich) empfohlen. Der schleichenden Vergiftung durch falsches Geschirr widmeten sich viele Kochbücher ab dem späten 18. Jahrhundert. Paul Kolbani vergleicht in seiner 1792 erschienenen Abhandlung ungewöhnlich drastisch die Küche als ein *sowohl durch ihr blankes Zinn, Kupfer und Messing komplettestes Zeughaus der Giftmetalle.* Heute sind besonders leicht verderbliche Lebensmittel wie Fische oder Muscheln – mit Bakterien wie Salmonellen, Staphylokokken, Clostridien und Shigellen – Auslöser solcher Lebensmittelvergiftungen.

Kehren wir zum Tatort bzw. Schauplatz Küche zurück, der abseits von Arsen und Salmonellen um 1900 vermehrt auch als amüsantes, humoristisches und bisweilen erotisch-frivoles Milieu entdeckt wurde, und zwar lange bevor die Küche als Drehort erotisch-schmuddeliger Filme und der weibliche Körper als Projektionsfläche für kulinarisch-erotische Eskapaden herhalten musste – wer erinnert sich nicht an die Filmsequenzen aus Adrian Lynes 1986 in den USA mit Kim Basinger und Mickey Rourke in den Hauptrollen gedrehten Film *9½ Wochen*. Einigen Biographien einzelner Kochbuchautorinnen zufolge ging tatsächlich nicht nur die Liebe durch den Magen, so manche umsichtig taktierende Köchin landete als Gattin an der Seite ihres liebevoll bekochten Dienstgebers. Um die knisternde Erotik dieser literarischen Hervorbringungen noch zugkräftiger zuzuspitzen, wird in Schicksalsromanen und Humoresken schon mal aus der jungen Köchin eine Pfarrersköchin, die ihren Dienstherrn nicht nur einkocht, sondern mit ihren mehr oder weniger ausformulierten Anzüglichkeiten bedrängt.

Eine bibliophile wie skurrile Besonderheit unter den Kochbüchern sei hier an den Schluss des Exkurses gestellt, die sich der ideologisch-scheinbar unverfänglichen Aura der Küche bzw. des Kochens bedient. Um politisch-ideologisch brisante Schriften trotz Zensur in Umlauf zu bringen, nützte man die einer rigiden Obrigkeit gänzlich unverdächtige Gattung Kochbücher. So verwahrt die Österreichische Nationalbibliothek einige Tarn-Kochbücher, unter deren Titel etwa eine Kampfschrift zum 17. Jahrestag der Oktoberrevolution unbehelligt vertrieben werden konnte.

Hermann-Friedrich Autenrieth: Über das Gift der Fische. *Tübingen (C. J. Osiander), 1833. Sign. 45 Aa 6*

Unter den Lebensmittelvergiftungen finden sich solche, die durch den Genuss von Fischen hervorgerufen werden, wobei die Toxine zumeist durch Muscheln in die Lebensmittelkette geraten, manchmal auch durch Muscheln fressende Tiere wie Fische oder Krebse. Eine Ursache ist das von Meeresalgen (Dinoflagellaten) gebildete Nervengift, das über Fische, bei denen dieses Gift nicht wirkt, in die Nahrung gelangen kann. Als weltweit häufigste Fischvergiftung zählt die Ciguatera, zu der auch Vergiftungen durch jenen Kugelfisch zählen, dessen Muskelfleisch (*fugu*) bei den Japanern als bizarre Delikatesse geschätzt wird. Fatal an Fischvergiftungen ist der Umstand, dass diese Gifte hitzestabil und fettlöslich sind, somit beim Kochen mit Hitze nicht abgeschwächt werden.

Der Name Arsen, der erst im Laufe des 19. Jahrhunderts gebräuchlich wurde, geht auf das Arsenmineral *Auripigment* zurück, das schon Dioskurides erwähnt. Es war damals vor allem in der Form der Arsen-Sulfide *Auripigment* (As_2S_3) und *Realgar* bekannt, das vom Aristoteles-Nachfolger Theophrastus erstmals erwähnt wird. Arsentrisulfid wurde als Malerfarbe, Enthaarungsmittel und zur Behandlung von Lungenkrankheiten verwendet. Da Albertus Magnus um 1250 erstmals die Herstellung von Arsen durch Reduktion in Kohle beschrieb, gilt er traditionell als Entdecker dieses chemischen Elements, das im Mittelalter auch im Hüttenrauch gefunden wurde. Mitte des 18. Jahrhunderts wurden Arsenpräparate in ganz Europa im Pflanzenschutz eingesetzt, zu Beginn des 19. Jahrhunderts jedoch wegen ihrer hohen toxischen Wirkung wieder verboten. Im Zuge des Ersten Weltkrieges sollte Arsen in der Herstellung chemischer Waffen Verwendung finden.

Carl-W. Emperger: Die Arsenik-Vergiftung.
Wien (Mechitaristen), 1838.
Sign. 142718-B. Alt Mag

Mit dem Zitat des Vorsatzblattes – *Der Tod in den Töpfen!* – spricht Kolbani plakativ die Hauptprobleme seiner Abhandlung an: Die Gifte, die vom Küchengeschirr mit Bleiglasur, verstecktem Grünspan oder von Zinn und Kupfer ausgingen (S. 18f.): *Da also die Geschosse des Todes von allen Seiten gegen unser Leben und Gesundheit im Anschlage liegen ..., da die ganze Küche sowohl durch ihr blankes Zinn, Kupfer und Messing, das kompletteste Zeughaus der Giftmetalle ist: so sollte man billig 1) Alles Kupfer aus den Bier- und Essigbrauereyen, aus Salzwerken, aus Weinkellern, den Kaffee-Häusern, bey den Zuckerbäckern, aus den Küchen- und Brodbäckereyen, aus den Kramladen, aus den Apotheken, Schenkhäusern, und besonders aus allen Küchen und Brantweinbrennereyen verbannen.* Kolbani geht in der Folge auf die Vergiftungen durch falsches Geschirr genauer ein und nennt auch Mittel gegen diese Küchengifte (S. 21): *schleinige Erbrechmittel, Oelklystire, sauere Getränke, von Weinessig mit Wasser verdünnt, oder Essig mit Honig und Wasser, Klystire von Oel mit Essig und Honig.*

Paul Kolbani: Zum besten der Armen. Abhandlung über die herrschenden Gifte in den Küchen, nebst den Gegengiften.
Pressburg, 1792.
Sign. 6099 (217-430)

In einzelnen kulinarisch-erotischen Episoden kreist dieser Roman um das alte Thema der Völlerei als eine der Todsünden. Die abgebildete Seite referiert süffisant die von der Herrin des Hauses angebahnte erotische Eskapade des Kommis Ursul, die hier für eine Reihe ähnlich gestrickter Romane steht, in denen die Welt der Köchinnen und Küchengehilfen zum tabulosen Schauplatz erotisch-frivoler Abenteuer erklärt wird. In Marcels Roman spiegelt sich zudem die Genusssucht der dekadenten Atmosphäre um 1900, die in den anzüglichen Illustrationen Artur Scheiners zum Ausdruck kommt. In ironischer Brechung entstehen sprechende Tableaus, in denen eine hedonistisch orientierte Gesellschaft sich inmitten von Biskuit und Rinderbraten selbst feiert (S. 156f.): *Ha, das war ein Götterschmaus! / Das Herz im Leib der Gäste lachte, / Als man die vielen Schüsseln brachte: / Neben schwerem Rinderbraten, / So in Überfluß geraten, / Neben Zwiebeln und dem Knoblauch, / Trüffeln, feine Pilze auch; / Neben achtzigerlei Gruppen / Cervelat und andere Wurst, / Darauf kriegt man riesig Durst; / Honigkuchen und Biskuit, / Früchte mancherlei auch mit ... / Welche Mägen! Alle Achtung!*

Gegenüber:
Erotische Küchenepisode.
Farblithografie von Artur Scheiner.
In: B. Marcel: Die Völlerei. Die sieben Todsünden.
Budapest (Grimm), 1905.
Sign. 209437-B. 3 Neu Mag



Zur Gruppe der als Kochbuch getarnten ideologisch verbrämten Literatur zählt dieses Beispiel aus der Zeit der Aufklärung, das sich mit der kirchlichen Hierarchie kritisch auseinander setzt und dabei die Diktion der Kochbücher der Zeit aufgreift, um mit bissiger Ironie die Zustände zu geißeln (S. 2): *Wehe diesem Sudelkoche, der einst diese nothwendige Speise so verderben, wehe diesem Kirchenhaupte, welches die Glieder dieses Körpers verfaulen, und ansteken ließ! – Dieser Koch war der ungeschikteste zu seinem Amte; er hätte nichts als gute Kräuter zur Brühe nehmen sollen, und er kochte giftige Wurzeln mitein.*

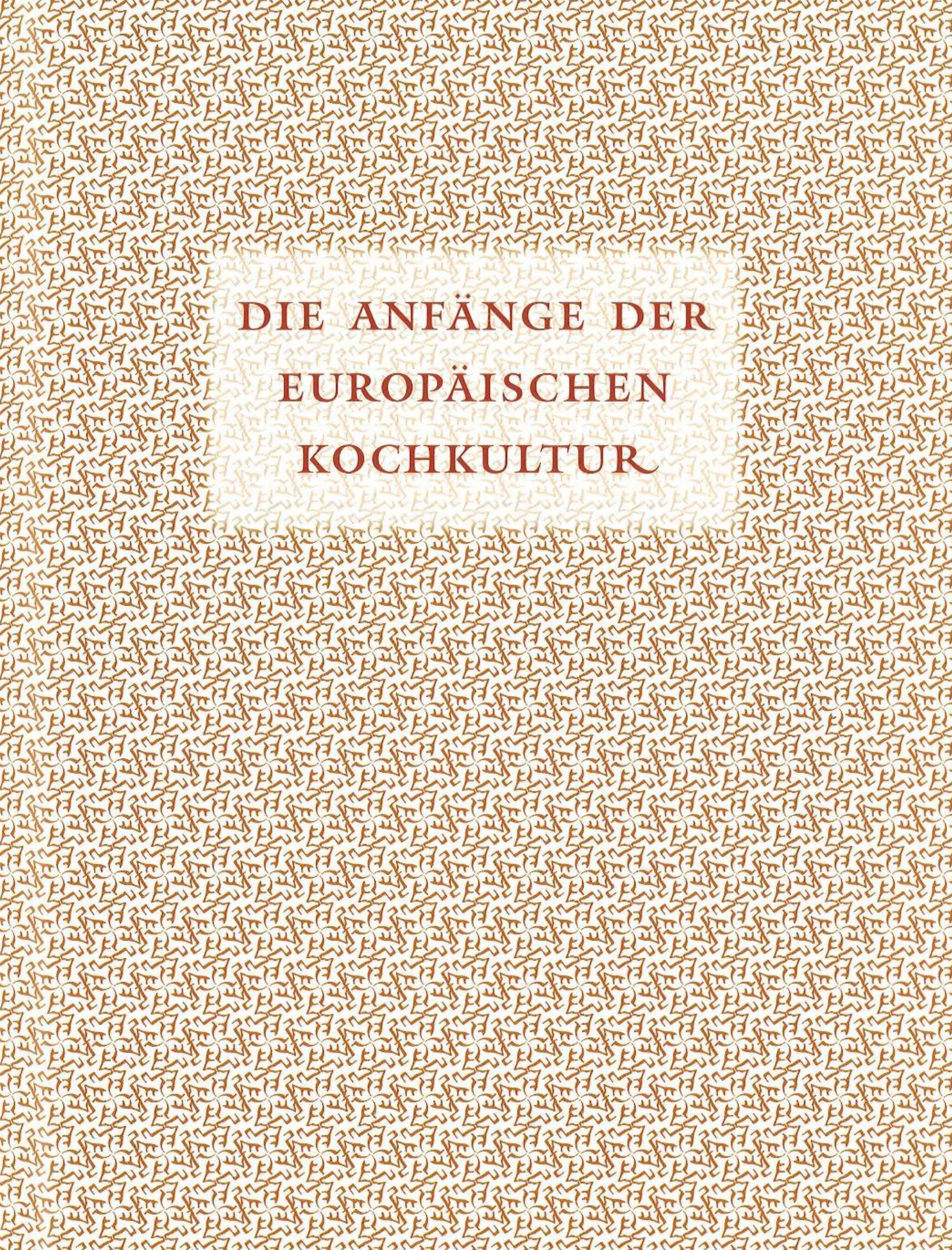
Anonym: Geistliches Kochbuch.
Gera, 1782.
Sign. 80 Y. 37

Unter dem Tarntitel eines Kochbuchs, das zudem ein entsprechendes Vorwort aufweist, verbirgt sich eine antikapitalistische Kampfschrift anlässlich des 17. Jahrestages der Oktoberrevolution: *Noch ... stöhnen fünf Sechstel der Welt unter der Herrschaft des Kapitalismus. Noch arbeiten und hungern mehr als 1700 Millionen Menschen für eine kleinere Herrenschicht von Parasiten ... Die rote Fahne, einmal und in einem Lande aufgepflanzt, wird nie mehr verschwinden. Bald wird sie über der ganzen Welt wehen.*

Konrad Eitarp: Kochbuch für jeden Haushalt.
Wien, 1934.
Sign. 296.463-A



Buchumschlag.
B. Marcel: Die Völlerei. Die sieben Todsünden.
Budapest (Grimm), 1905.
Sign. 209437-B. 3 Neu Mag


DIE ANFÄNGE DER
EUROPÄISCHEN
KOCHKULTUR

Die Anfänge der europäischen Kochkultur



APICII COELII
DE
OPSONIIS
ET
CONDIMENTIS,
Sive
ARTE COQUINARIA,
LIBRI DECEM.
Cum Annotationibus
MARTINI LISTER,
è Medicis domesticis Serenissimæ Majestatis Reginæ Annæ,
ET
Notis selectioribus, variisque lectionibus integris,
HUMELBERGII, BARTHII, REINESII,
A. VAN DER LINDEN, & ALIORUM,
ut & *Variarum Lectionum* Libello.
EDITIO SECUNDA.
Longe auctior atque emendatior.

AMSTELODAMI,
Apud JANSSONIO-WAESBERGIOS.
MDCCIX.

Essen mit Zeus und Jupiter

Antike Küchenkunst

Denke immer daran, dass das Essen,
so schmackhaft es auch zubereitet sein mag,
nur dann schmeckt, wenn wir Appetit haben.
SOKRATES *(470–399 v. Chr.)*



Nero als Jüngling. *Marmorstatue. Paris, Louvre / Imagno*
Nach dem Mord an seiner Mutter Agrippina (59 n. Chr.) legte Nero sein bescheidenes Gehabe ab und wandte sich einem Leben in Luxus zu. Nur in den Villen der reichen Römer gab es große Küchen, wo man auch alles fand, was man für die Vorbereitung großer Bankette benötigte.

Gegenüber: Antikische Küchenszene. *Kupferstich zum Titelblatt. In:* Apicii Coelii de Opsoniis et Condimentis, Sive arte coquinaria. Cum Annotationibus Martini Lister. *Amsterdam, 1709. Sign. *69. K. 218*

Die Anfänge der Küchenkunst bzw. des Kochbuchs reichen bis in die Antike zurück, in deren literarischen Denkmälern wir immer wieder unverhofft kulinarischen Einschüben begegnen. So erfahren wir etwa aus Homers *Odyssee* im 14. Gesang, wie der gastliche Sauhirte Eumaios dem heimkehrenden Odysseus Ferkelfleisch anbot: *Und zerstückten es schnell. Das Fett bedeckte der Sauhirt / Mit dem blutigen Fleische, von allen Gliedern geschnitten; / Dieses warf er ins Feuer, mit feinem Mehle bestreuet. / Und sie schnitten das Übrige klein, und steckten's an Spieße. / Brieten's mit Vorsicht über der Glut, und zogen's herunter, / Legten dann alles zusammen auf Küchentische.*

Unsere Vorstellungen von der antiken Küchenkunst prägen neben archäologischen (Be-)Funden vor allem die Literaten, die sehr früh an der Gattung Kochbücher bzw. Rezeptsammlungen Interesse bekundeten. Insgesamt 17 antike Küchenschriftsteller finden sich in der umfangreichen Zitatensammlung *Das Gelehrtengastmahl* des Athenais aus dem 3. Jahrhundert n. Chr. Hier begegnen wir Mithaikos, dessen Auseinandersetzung mit der sizilianischen Kochkunst schon Plato (429–347 v. Chr.) erwähnt hat. Selbst detaillierte Kochanleitungen haben sich in prominenten Werken der griechischen Literatur gleichsam eingenistet. Wie man das Lieblingsgericht der antiken Griechen zubereitet, wissen wir beispielsweise aus einer Erläuterung zu Vers 950 der Komödie *Die Ritter* des Aristophanes (um 448–385 v. Chr.):

Thrion: Graupen, Reis oder Weizenmehl wird genügend gekocht. Dann wird Wasser darübergegossen und das Gekochte mit mildem Käse und Eiern verrührt. Nun wird es völlig mit Feigenblättern eingeschlagen und mit Hanf-, Papyros- oder Leinenfaden bzw. -band zusammengebunden. Es wird in Fleischbrühe getan und genügend gekocht. Dann nimmt man es daraus, entfernt jene Blätter, gibt es in einen neuen Tiegel mit siedendem Honig und kocht es darin. Man schwenkt es, und wenn es

gar ist und gelb wird, richtet man es an mit dem Honig, darin es gekocht wurde, oder mit anderem. (In: Wiswe 1970, S. 58)

Was einem heute noch in manchen griechischen Restaurants als *Altgriechisches Thrion* angeboten wird und sich zumeist als gefüllte Auberginen mit Schweinefilet auf dem Teller vorstellt, hat damit natürlich nur mehr wenig zu tun. Die schon in vorantiken und antiken Zeiten zu beobachtende Vorliebe für Innereien und Blut ist ebenfalls durch Rezeptfunde dokumentierbar. Erasistratos aus Joulia (heute das spanische Tarifa) nennt etwa ein Rezept für *Hyposphagma*, das Blut als Zutat benötigt und in dem Fleisch, Honig, Käse, Salz, Kümmel, Silphion und Weinessig zubereitet wurden. Bekannt ist dieses Gericht auch in der Überlieferung durch Glaukos aus Lokri (Unteritalien), der es jedoch ohne Fleisch und Käse zubereiten lässt.



Kümmel. *Kolorierter Kupferstich. In:* Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band. *Wien (Schrämbl), 1800. Sign. 177343-B Alt Mag*

Das erste eigentliche Kochbuch dürfte auf den Griechen Archestratus von Gela (Sizilien) zurückgehen, das heute allerdings als verschollen gilt. Er verfasste um die Mitte des 4. Jahrhunderts v. Chr. seine gastronomische Dichtung *Leben in Luxus* in Hexametern. Archestratus referiert nicht nur über das richtige Zubereiten der Speisen nach Art eines Kochbuchs, sondern liefert Unterhaltungsliteratur, indem er tradierte klassische literarische Formen etwa in der Wahl des Versmaßes parodiert. Auffallend an den Küchentipps ist, dass er den üblichen aufwendigen Gewürzorgien seine simplifizierte und auf den Eigengeschmack abzielende Abstimmung gegenüberstellte und dabei den Fisch favorisierte, Fleisch hingegen als Nahrungsmittel eher vernachlässigte. Als Begründung wurde oft der Umstand genannt, dass der Fleischgenuss bei den Griechen zumeist mit einem Opfer verbunden war – was eher wenig Tafelfreuden erzeugte. Fisch wurde hingegen als eine Delikatesse geschätzt und als Indiz für eine gehobene soziale Stellung interpretiert. Archestratos beschreibt überdies die Herkunftsorte der jeweils besten Zutaten, womit er bereits die spätere Gattung der gastronomischen Reiseführer anklingen lässt.

Der lateinische Dichter Quintus Ennius (239–169 v. Chr.), der in Rudiae (Kalabrien) geboren und durch seine freien Nachdichtungen griechischer Originale bekannt wurde, adaptierte im 3. vorchristlichen Jahrhundert Archestratos' *Leben in Luxus* in einem seiner berühmtesten Werke: *Hedyphagetica* (*Tafelfreuden*). Ennius kam 204 nach Rom, wo er wahrscheinlich als Hauslehrer tätig war. Wie Ennius gelangte auch die griechische Kochkunst von Sizilien über Süditalien nach Rom, wodurch die Römer der Kaiserzeit in der Folge nicht nur ihre Kunst, sondern einen guten Teil ihrer Küche den besiegten Griechen verdanken. Diese Küche des antiken Griechenland stellt freilich ihrerseits wiederum einen Schmelztiegel von Kochtraditionen der Umgebung dar. Herodot weiß von den opulenten Geburtstagsfesten bei den Persern zu berichten, die im Ganzen im Ofen gebratene Tiere aufgetischt, dafür weniger Gerichte serviert hätten – sie hatten hingegen mehr Nachtisch.

Die antike Rezeptsammlung von Marcus Gavius Apicius aus dem 1. Jahrhundert v. Chr., die als *Kochkunst in 10 Bändern* (*De re coquinaria libri decem*) erschien, gilt heute im Grunde als das erste tatsächlich erhaltene Kochbuch der Antike und wirkte bis spät ins Mittelalter nach, wo sich in



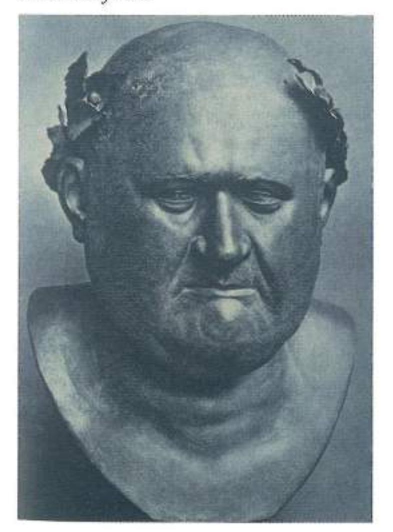
Gemeiner Aniß. *Kolorierter Kupferstich. In:* Ferdinand Bernhard Vietz: Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum. 1. Band. *Wien (Schrämbl), 1800. Sign. 177343-B Alt Mag*

Abschriften Rezepte und einige nicht minder wichtigen Hinweise zur Konservierung und Verbesserung von Speisen wiederfinden. Apicius dürfte im Jahr 25 v. Chr. geboren worden sein. Als römischer Feinschmecker und Erfinder besonders extravaganter Gerichte erlangte er genauso Berühmtheit wie durch seinen Freitod: Nachdem der überaus wohlhabende Apicius feststellen musste, dass sein Vermögen nur noch 10 Millionen Sesterzen betrug (was freilich noch das zehnfache Mindestvermögen eines römischen Senators ausmachte) und ihm die Aufrechterhaltung seines exorbitanten Luxus-Standards gefährdet schien, nahm er sich das Leben.

Apicius dürfte ursprünglich jedoch mindestens zwei Kochbücher verfasst haben: neben einem allgemeinen auch ein spezielles für Saucen. Durch Neueditionen des Apicius-Kochbuchs, das noch keine Maßangaben kennt und bei dem manchmal Unklarheiten über die verwendeten Zutaten bestehen, gelangten im Laufe der Zeit neue Rezepte hinzu, andere entfielen, weshalb wir im heute überlieferten Kochbuch des Apicius Caelius eigentlich eine Sammlung von Rezepten des 3. oder 4. Jahrhunderts n. Chr. vorliegen haben. Vielleicht ist der Name Caelius aber bereits der des späteren Kompilators, während Marcus Gavius Apicius als jener berühmte Feinschmecker aus der Zeit des Kaisers Tiberius zu identifizieren ist, von dem uns Tacitus in seinen *Annalen* berichtet und dessen Name möglicherweise nur für dieses Kochbuch entlehnt wurde. Die frühen Redaktoren dieser Sammlung waren sich selbst nicht immer im Klaren, um welche der Zutaten es sich manchmal handelte, wenn etwa in manchen Rezepten die Rede von *fondyli* ist, die sowohl Muscheln als auch Artischocken sein konnten.

Gegenüber der griechischen Küche, die auf den Eigengeschmack der Lebensmittel vertraute und ihn zur kulinarischen Leitlinie machte, suchten die Römer diesen jedoch mit raffiniertem Einsatz von unterschiedlichsten Gewürzen und Kräutern – Pfeffer, Senf, Essig, Honig, Salbei, Kümmel, Koriander, Kardamom, Ingwer, Fenchel, Dill, Anis – sowie durch Nahrungsmittel- und Geschmackskombinationen zu kaschieren. Bei vielen Apicius-Rezepten wird dadurch auch stark der naturheilkundliche Aspekt betont. Anstatt des heute gebräuchlichen Speisesalzes kam hingegen eine für die antike römische Küche typische Zutat zum Einsatz: das *liquamen* oder *garum*, die lateinische bzw. griechische Bezeichnung für eine Fischsauce, die in zahlreichen antiken Rezepten als Zutat erscheint. Es ersetzt nicht nur das Salz, sondern gibt den Speisen überdies eine zusätzliche pikante Note. Laut Plinius (*Naturalis historia*, 31, 7, 43) werden dafür kleine Fische oder Fischreste in Becken mit Salzlake eingelegt, bis eine Vergärung erfolgt; danach wird das Ganze so lange durchgeseiht, bis man eine klare Flüssigkeit erhält: das *liquamen*. *Amulum* ist eine weitere typische antike Spezialität zum Binden von Saucen und entspricht dem Stärkemehl aus Weizen. Zu den Besonderheiten des Apicius-Kochbuchs zählt die Benennung von Gerichten nach historischen Persönlichkeiten:

Kaiser Vitellius. *Büste. Stadtmuseum Wels*
↓ *Zeitgenossen beschrieben Aulus Vitellius (ermordet am 20. Dezember 69 n. Chr.), der für seine Ausschweifungen stadtbekannt war, mehr als Gourmand denn als Gourmet, der einen gewaltigen Wanst und ein zumeist von Alkohol gerötetes Gesicht aufwies.*

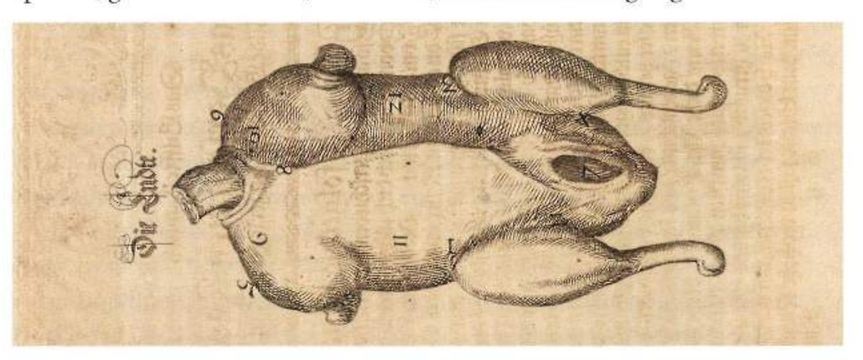


Bohnentopf à la Vitellius (Nr. 194): Zutaten: 500 g geschälte Pferdebohnen, über Nacht eingeweicht; 1 Stengel Lauch; 1 Teelöffel Koriander, 1½ Teelöffel Malvenblüten; 1½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen; 1 Teelöffel Liebstöckel, gemahlen; 1 Teelöffel Oregano, gerebelt;

½ Teelöffel Fenchel, gemahlen; 3 Esslöffel Garum (antike Fischsauce; ersatzweise: Sardellenpaste); 4 Esslöffel Rotwein; etwas Olivenöl. Zubereitung: Die Bohnen kochen. Den Schaum abschöpfen. Lauch, Koriander und Malvenblüten hineingeben. Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, Fenchel und Sardellenpaste mit Wein benetzen und dazugeben. Öl hinzufügen. Aufkochen lassen und umrühren. Öl darübergießen und auftragen. (Nach der Ausgabe von André; im Original allerdings ohne Mengenangaben.)

Unser Wissen über die antike römische Küche beziehen wir natürlich nicht allein von Apicius, setzten sich doch eine Reihe von Autoren mit diesem Thema auseinander. Petronius, ein Zeitgenosse des berüchtigten Kaisers Nero (37–68 n. Chr.), schildert im Gastmahl des Trimalchio die kulinarischen Usancen eines schnell zu Reichtum gelangten römischen Freigelassenen. Er erörtert einzelne Speisezubereitungen, die er jedoch ins Karikierende überhöht. Der römische Haushalt kannte bereits Spezialisten für das Backen, Brauen und für die Verarbeitung von Milch, Butter und Käse. Dieser Spezialisierung trugen einige Autoren Rechnung. Ein Freund Caesars, Gaius Martius, publizierte zum Beispiel drei (heute nicht mehr erhaltene) Kochbücher: *Der Koch*, *Der Kellermeister* und *Der Früchteeinmacher*.

Drei Mahlzeiten nahmen die wohlhabenden Römer der Antike am Tag zu sich, wobei das *iantaculum* unserem Frühstück entsprach, bei dem man Brot reichte, das in Honig getaucht wurde. An Festtagen gab es bei dieser zwischen 8 und 9 Uhr morgens eingenommenen ersten Mahlzeit auch Käse und Oliven. Beim Mittagessen, dem *prandium*, das zwischen Mittag und 15 Uhr eingenommen wurde, standen zumeist die Reste der Abendmahlzeit vom Vortag auf dem Tisch, im Bedarfsfall durch Schinken, Pökelfleisch, eingelegte Früchte und Obst ergänzt. Wie noch heute in allen romanischen Ländern üblich, bildete das Abendessen, die *cena*, die eigentliche Hauptmahlzeit, in der sich – je nach sozialer Schicht bzw. finanziellen Möglichkeiten – das ganze kulinarische Spektrum spiegelte. An die *cena* schloss sich dann das Trinkgelage an, wobei während des Essens Musik und Tanzvorführungen das Vergnügen an der Mahlzeit noch steigern helfen sollten. Auch bei den römischen Festmählern gliederte sich das Essen in drei Gänge, wobei jeder aber aus mehreren Gerichten bestand. Beim ersten Gang (*gustum*, *gustatio* oder *promulsis*) wurden in der Art der heutigen Horsd'œuvres rohes und gekochtes Gemüse, verschiedene Eierspeisen, gebratene Würste, Muscheln, Austern oder eingelegte Fische



Tranchierbeispiel einer Ente. *Kupferstich. In:* Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch. *Leipzig (Henning Groß), 1620. Sign. *44. A. 16*

◀ *Geflügel aller Art stand oft auf dem antiken Speiseplan und bestimmte die Hauptgänge, die* mensae primae. *Da Geflügel in Kleinbetrieben mit einfachsten Mitteln und ohne kostspielige Einrichtungen gehalten werden konnte, galt es als Schwein des kleinen Mannes. Dass Geflügelfleisch zu den kostbaren Fleischsorten gehörte, bestätigen Hinweise im Kochbuch des Apicius und auch die Sitte, dass man Verstorbenen Geflügelfleisch als Wegzehrung ins Grab legte.*

gereicht. Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte bestimmten die *mensae primae*, den Hauptgang, während beim *mensae secundae* Obst und Süßigkeiten gereicht wurden (Desserts in unserem Sinne gab es noch nicht).

Durch die Größe des antiken römischen Imperiums und die in entlegenen Regionen stationierten Legionen wurde der kulinarische Küchenstandard Roms auch in unseren Breiten – vor allem als Esskultur der Soldaten – publik. Dies bestätigen archäologische Grabungsfunde, denen zufolge einzelne wichtige Zutaten der antiken römischen Küche bis nach Britannien exportiert wurden. Das in Amphoren abgefüllte und zumeist aus Spanien stammende Olivenöl gelangte genauso zu uns wie die in großen Bottichen und in Salzlake transportierten Austern oder die ebenfalls in Amphoren gelagerten Trockenfrüchte. Der schon für die Griechen so wichtige Wein wurde bei den Römern ebenfalls in Fässern und Amphoren in die fernsten Reichsteile exportiert (er kam zumeist aus Griechenland und Italien, später auch aus den Provinzen Spaniens und Frankreichs). Als Konservierungsmittel für viele dieser Nahrungsmittel wurden Öl, Essig, Salz und Honig verwendet. Die meisten Rohstoffe der Küche kamen freilich aus den lokalen Gutshöfen: Getreide, Obst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsiche, Himbeeren, Holunder) und Gemüse (Möhren, Rüben, Kohl, Hülsenfrüchte). Rind dominierte beim Fleischkonsum, mit deutlichem Abstand gefolgt von Schwein, Schaf, Ziege, Wild und Geflügel. Um diese Nahrungsmittel in die jeweiligen Gerichte zu verwandeln, verfügte die Küche des gehobenen Römers bereits über einen Mühlstein, Herd und Backofen sowie über Kochtöpfe, Bronzekessel, Pfannen, Reib- und Dreifuß-Schüsseln, Krüge und Vorratsgefäße.

In der Spätantike zeichnete sich dann allmählich ein Unterschied der Ernährungsgewohnheiten zwischen dem römisch geprägten Mittelmeerraum und Nord- und Mitteleuropa ab. Die mediterrane Kultur favorisierte zunehmend Kleintierhaltung, womit vor allem die Haltung von Schafen gemeint ist, und kultivierte den Getreideanbau, den Weinbau und die für die Erzeugung des wichtigen Olivenöls notwendigen Olivenhaine. Getreide dominierte diese spätantiken Ernährungsgewohnheiten, wobei die Produkte meist als Breie, musförmige Speisen oder Brot gegessen wurden. Weizen, Gerste und Dinkel bildeten die wichtigsten (Brot-) Getreidesorten des Mittelmeerraumes. Als eine besondere Wohltat wurde es erachtet, wenn ein Kaiser Getreide an die Armen der Stadt verteilen ließ, aus dem dann die unterschiedlichen Brotsorten hergestellt wurden; neben dem weißen Fladenbrot auch dunkles Brot. Zur Verzierung der Brotfladen oder von Honigkuchen, die an Kaiserfesttagen oder zu Jahresbeginn gebacken wurden, dienten eigene Brotmodeln. Zum Backen von Fladen und breiigen Speisen wie Aufläufen wurden Teller unterschiedlicher Größe verwendet, die als Backplatten bezeichnet werden und mit einem roten Überzug, einer Engobe, versehen sind. Der lateinische Begriff für diese Backplatten – *patina* oder *patella* (das spanische Wort *paella* ist davon abgeleitet) – bezeichnete aber nicht nur die Tellerform, sondern auch die Speise, die damit hergestellt wurde, wie etwa ein Rezept aus dem Apicius-Kochbuch belegt:



Innereien. *Holzschnitt.*
In: Gualtherus Herminius Ryff: Spiegel und Regiment der Gesundheit – New Kochbuch / Für die Krancken. *Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1545. Sign. 70. F. 23 (Adl)*

Patina cotidiana (Nr. 128): Stampfe gekochtes Hirn mit Pfeffer und mische es mit Kümmel, Laser, liquamen, caroenum, Milch und Eiern. Koche dies über kleinem Feuer oder im Dampf.

Die Zutaten erscheinen uns hingegen aus heutiger Sicht nicht immer ganz ungefährlich: *Laser* ist ein Gewürz, das dem *Teufelsdreck* (*Ferula assa-foetida*) entspricht; *liquamen* ist der bereits erwähnte Saft von Fischen, den man mehrere Monate in der Sonne faulen ließ; *caroenum* ist ein Traubenmost, der auf zwei Drittel seines ursprünglichen Volumens gekocht wurde.

Gegenüber den Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, dem Gemüse und Obst traten Tierprodukte deutlich in den Hintergrund und hatten hauptsächlich ergänzenden Charakter, weshalb sich die Küche der Spätantike südlich der Alpen vor allem als eine vegetarische Küche darstellt.

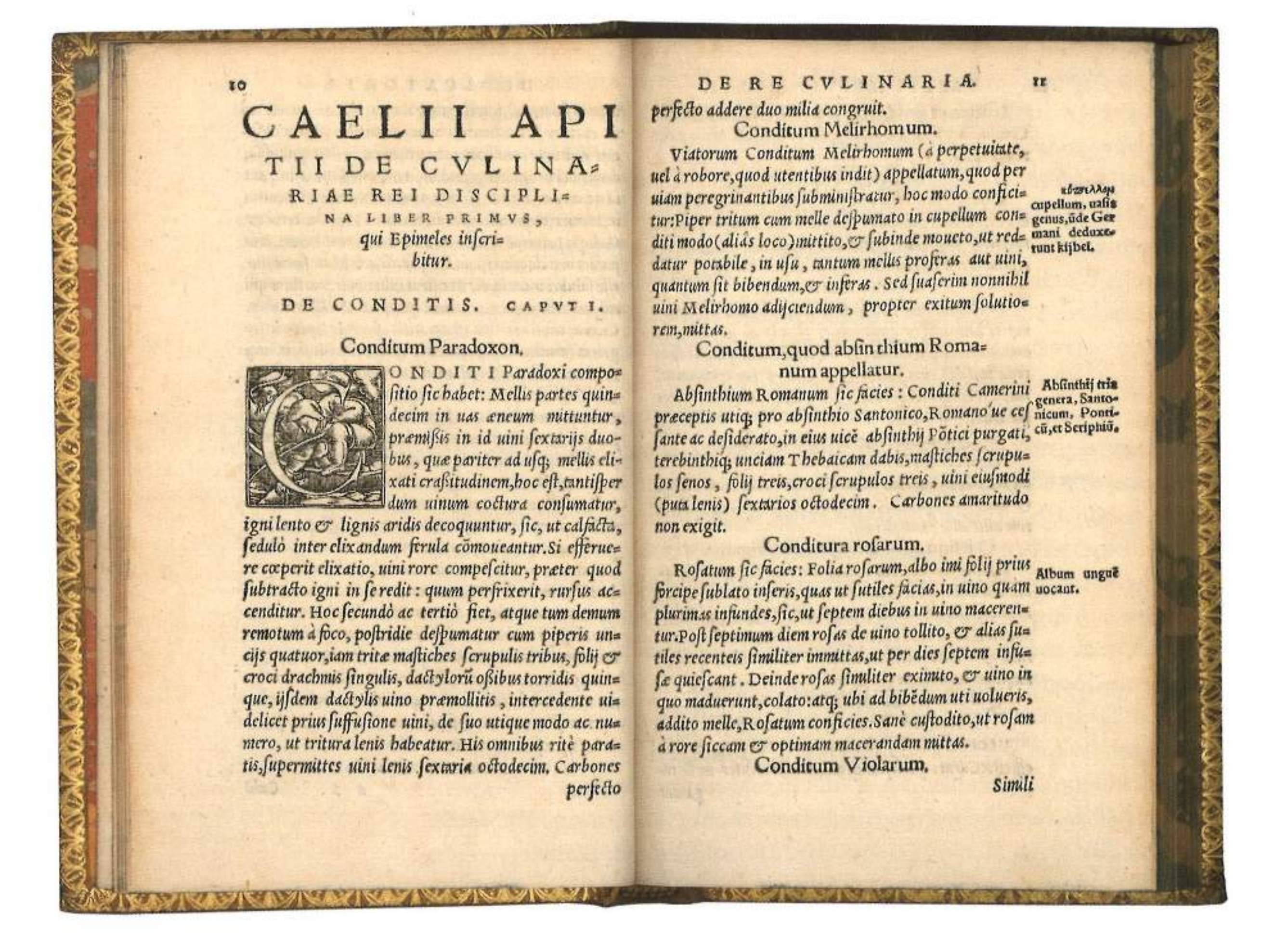
Im Verlaufe des Mittelalters sollten dann die Klöster zur wichtigsten Quelle für die Erneuerung der europäischen Küchenkultur werden, die mit ihren zur Verfügung stehenden Bibliotheken und der Kenntnis der lateinischen Sprache wiederum Anschluss an die klassische Küche Griechenlands und Roms suchten. Mit ihren Abschriften von Apicius, Columella und Avicenna boten sie so die Möglichkeit, sich an dieser antiken, ihnen aber vielfach fremd gewordenen Kochkunst zu orientieren. Im Zuge der Wiedergeburt der Antike, der sich die italienische Renaissance besann, sollte auch die antike Kochkunst wieder thematisiert und dank der neuen Drucktechniken breiten Schichten zugänglich gemacht werden. Die Eventgastronomie unserer Zeit hat sich längst dieser antiken Kochkunst bemächtigt, was sich in Neueditionen und kulinarischen Adaptionsversuchen antiker Kochliteratur niederschlägt. ❡

Ostrea vt diu durent. *Fol. Aii v.*
In: Apicius: De re coquinaria. *Mailand (Guillermus Le Signerre, Johannes de Legnano), 20. Januar 1498. Sign. Ink 11. G. 79*

Zu den besonderen bibliophilen Kostbarkeiten zum Thema Kulinarik zählt zweifellos diese Inkunabel der berühmten antiken Rezeptsammlung *De re coquinaria*, die auf den römischen Feinschmecker Marcus Gavius Apicius aus dem 1. Jahrhundert v. Chr. zurückgeführt wird. Viele seiner kulinarischen wie auch hauswirtschaftlichen Ratschläge kreisen um das Haltbarmachen von Speisen. Die abgebildete Seite beginnt mit einer Frage aus dem ersten Buch und betrifft das Konservieren von Austern. Der Ratschlag von Apicius: *vas ab aceto, aut ex aceto vasculum picitum lavas, et ostrea compone* (Wasche sie mit Essig oder wasche mit Essig ein verpichtes Gefäß aus

und mache die Austern darin ein). Der als Feinschmecker und Erfinder ausgefallener Speisen berühmte Apicius demonstriert mit seiner Sammlung von 478 Kochrezepten, dass er die antike Küche mit ihrer Vorliebe für mit teuren Gewürzen bedeckte exotische Speisen schätzte – etwa die von ihm als Delikatesse gepriesenen Flamingozungen, Sauzitzen oder gefüllte Haselmäuse. Er hatte zudem eine Reihe von Tricks parat, einzelne Zutaten zu veredeln: So rät er, die Schweine mit Feigen zu mästen, damit sie eine besonders schmackhafte Leber liefern können. Ihm war aber auch die Kost des Volkes und der Sklaven geläufig, die ihr Mahl vor allem aus Gemüse und Kräutern bereiteten.

Die einzelnen Bücher des Kochbuchs *De re Culinaria libri Decem* tragen Subtitel, in denen die jeweiligen Intentionen beim Kochen und in der Hauswirtschaft ersichtlich werden. Da sich das Kochbuch des Apicius gleichsam wie ein roter Faden durch die *gesamte* Entwicklung der abendländischen Kochkunst zieht, wollen wir auf die einzelnen Bücher etwas näher eingehen (die jeweiligen lateinischen Fassungen wie auch Übersetzungen und kulinarischen Aktualisierungen finden sich neuerdings unter www.imperiumromanum.com).



10

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI DISCIPLINA LIBER PRIMVS,

qui Epimeles inſcribitur.

DE CONDITIS. CAPVT I.

Conditum Paradoxon.

CONDITI Paradoxi compoſitio ſic habet: Mellis partes quindecim in uas æneum mittuntur, præmiſsis in id uini ſextarijs duobus, quæ pariter ad uſq; mellis elixati craſsitudinem, hoc eſt, tantiſper dum uinum coctura conſumatur, igni lento & lignis aridis decoquuntur, ſic, ut calfacta, ſedulò inter elixandum ferula cõmoueantur. Si efferueſcere cœperit elixatio, uini rore compeſcitur, præter quod ſubtracto igni in ſe redit: quum perfrixerit, rurſus accenditur. Hoc ſecundò ac tertiò fiet, atque tum demum remotum à foco, poſtridie deſpumatur cum piperis uncijs quatuor, iam tritæ maſtiches ſcrupulis tribus, folij & croci drachmis ſingulis, dactylorũ oſsibus torridis quinque, iiſdem dactylis uino præmollitis, intercedente uidelicet prius ſuffuſione uini, de ſuo utique modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus ritè paratis, ſupermittes uini lenis ſextaria octodecim. Carbones perfecto

DE RE CVLINARIA. 11

perfecto addere duo milia congruit.

Conditum Melirhomum.

Viatorum Conditum Melirhomum (à perpetuitate, uel à robore, quod utentibus indit) appellatum, quod per uiam peregrinantibus ſubminiſtratur, hoc modo conficitur: Piper tritum cum melle deſpumato in cupellum conditi modo (aliâs loco) mittito, & ſubinde moueto, ut reddatur potabile, in uſu, tantum mellis proferas aut uini, quantum ſit bibendum, & inferas. Sed ſuaſerim nonnihil uini Melirhomo adijciendum, propter exitum ſolutiorem, mittas.

κύπελλον cupellum, uaſis genus, ũde Germani deduxerunt kijbel.

Conditum, quod abſinthium Romanum appellatur.

Abſinthium Romanum ſic facies: Conditi Camerini præceptis utiq; pro abſinthio Santonico, Romano'ue ceſſante ac deſiderato, in eius uicè abſinthij Põtici purgati, terebinthiq; unciam Thebaicam dabis, maſtiches ſcrupulos ſenos, folij treis, croci ſcrupulos treis, uini eiuſmodi (puta lenis) ſextarios octodecim. Carbones amaritudo non exigit.

Abſinthij tria genera, Santonicum, Ponticũ, et Seriphiũ.

Conditura roſarum.

Roſatum ſic facies: Folia roſarum, albo imi folij prius forcipe ſublato inſeris, quas ut ſutiles facias, in uino quam plurimas infundes, ſic, ut ſeptem diebus in uino macerentur. Poſt ſeptimum diem roſas de uino tollito, & alias ſutiles recenteis ſimiliter immittas, ut per dies ſeptem infuſæ quieſcant. Deinde roſas ſimiliter eximito, & uino in quo maduerunt, colato: atq; ubi ad bibẽdum uti uolueris, addito melle, Roſatum conficies. Sanè cuſtodito, ut roſam à rore ſiccam & optimam macerandam mittas.

Album unguẽ uocant.

Conditum Violarum.

Simili

Doppelseite mit Holzschnittinitiale.
In: Marcus Gavius Apicius: Caelii apitii de cvlinariae.
B. Platinae Cremonensis: De tenda valetudine.
Pavli Aeginerae: De facultatibus alimentorum tractatus.
Leiden (Apud Seb. Gryphium), 1541.
Sign. BE. 3. X. 56

Apicius Liber I – Epimeles (Buch 1 – Der sparsame Wirtschafter): I. Paradoxer Gewürzwein. II. Gewürzte Honigsuppe. III. Römischer Absinth. IV. Rosen- und Veilchenwein. V. Liburnisches Öl. VI. Weißwein aus Rotwein. VII. Über Liquamen. VIII. Wie Fleisch ohne Salz zu jeder Zeit frisch ist. IX. Wie sich Schweine- & Rinderschwarte und gekochte Schweinshaxen lange halten. X. Wie du Salzfleisch mild machst. XI. Wie sich gebratene Fische lange halten. XII. Wie sich Austern lange halten. XIII. Wie du eine Unze Laser unbegrenzt verwenden kannst. XIV. Wie sich Süßigkeiten mit Honig lange halten. XV. Wie du aus schlechtem Honig guten machst. XVI. Wie du verdorbenen Honig prüfst. XVII. Wie sich Weintrauben lange aufbewahren lassen. XVIII. Wie sich Äpfel und Granatäpfel lange halten. XIX. Wie sich Quitten lange aufbewahren lassen. XX. Wie du frische Feigen, Äpfel, Pflaumen, Birnen und Kirschen lange aufbewahren kannst. XXI. Wie sich Zitronen lange halten. XXII. Wie sich Maulbeeren lange halten. XXIII. Wie sich Gemüse lange aufbewahren lässt. XXIV. Wie sich Rüben lange aufbewahren lassen. XXV. Wie sich Trüffel lange aufbewahren lassen. XXVI. Wie sich Nektarinen lange aufbewahren lassen. XXVII. Gewürzsalze für viele Dinge. XXVIII. Aufbewahren von grünen Oliven, damit du zu jeder Zeit Öl machen kannst. XXIX. Kümmelsauce für Austern und andere Schalentiere. XXX. Lasersauce. XXXI. Oenogarum für Trüffel. XXXII. Eine scharfe Sauce. XXXIII. Hypotrimma Hypotrimma (die Bezeichnung Ypotrimma ist griechischen Ursprungs und findet für eine scharfe Kräutersauce Verwendung). XXXIV. Oxygarum für die Verdauung. XXXV. Mörsergewürz.

Apicius Liber II – Sarcoptes (Buch 2 – Gehacktes; 24 Rezepte): I. Frikadellen (7). II. Mit Hydrogarum, Apothermum und Stärkemehl (10). III. Fleischwürste (2). IV. Lukanische Würstchen. V. Würste (4).

Lukanische Würstchen (in aktualisierter Fassung): Zutaten: 500 g fein gehacktes mageres Schweinefleisch, 30 g Pinienkerne, 40 ganze und einige zerstoßene schwarze Pfefferkörner, 5 zerstoßene Lorbeeren (oder 10 fein zerstoßene Lorbeerblätter), zerstoßener Kreuzkümmel, Petersilie, Bohnenkraut, Weinraute, Liquamen (oder fein passierte Sardellen in Salzlake), 200 g grob gehackter fetter Speck (oder 200 g Schweinefett), 8 Wursthäute (ca. 25 bis 30 cm lang). Zubereitung: Die Kräuter fein hacken und alle Zutaten gut durchmischen. Die Paste in die Wursthäute füllen. Beide Enden abbinden. Entweder in einem Kamin oder über einem Räuchergrill bei schwacher Glut räuchern. Die Glut sollte durch wohlriechende Essenzen (z. B. Lorbeerblätter) angereichert werden. Man isst die fertigen Würste entweder geräuchert oder zusätzlich gekocht oder als Zutat in Eintöpfen.

Apicius Liber III – Cepuros (Buch 3 – Der Gärtner; 58 Rezepte): I. Wie alles Gemüse smaragdgrün wird. II. Eine Beilage für die Verdauung (5). III. Spargel. IV. Kürbisse (8). V. Zitrone. VI. Gurken (3). VII. Wasser- und Honigmelonen. VIII. Malven. IX. Brokkoli und Kohlsprösslinge (6). X. Lauch (4). XI. Rote Rüben (2). XII. Schwarzkohl. XIII. Rüben oder Steckrüben (2). XIV. Rettich. XV. Weiches Gemüse (3). XVI. Feldkräuter. XVII. Brennnesseln. XVIII. Endivien und Lattich (3). XIX. Artischocken (3). XX. Lazarusklappen (7). XXI. Karotten (3).



Vom Fasan was daraus zu machen.
Kolorierte Federzeichnung.
In: Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch.
Mainz, um 1600.
Codex 11.445

Apicius Liber IV – Pandecter (Buch 4 – Verschiedenes; 54 Rezepte): I. Aspiksalate (3). II. Aufläufe von Fischen, Gemüse und Baumfrüchten (37). III. Frikassee von Fischen oder Geschnetzeltem (8). IV. Gerstengrütze oder Brei (2). V. Vorspeise (4).

Apicius Liber V – Ospereos (Buch 5 – Hülsenfrüchte; 31 Rezepte): I. Breie (4). II. Linsen (3). III. Erbsen (9). IV. Bohnentopf (6). V. Gersten- und Speltgrütze (2). VI. Grüne und baianische Puffbohnen (4). VII. Hornklee. VIII. Grüne Bohnen und Kichererbsen (2).

Apicius Liber VI – Aeropetes (Buch 6 – Geflügel): I. Für Strauß. II. Für Kraniche oder Ente, Rebhuhn, Turteltaube, Ringeltaube, Tauber und verschiedene andere Vögel. III. Für Drosseln. IV. Für Pfau. V. Für Feigendrosseln. VI. Für Fasan. VII. Für Gans. VIII. Für Hähnchen.

Apicius Liber VII – Polyteles (Buch 7 – Der Gourmet): I. Gebärmutter von Jungsäuen, Schwarte, Rollbraten, Koteletts und Schweinshaxen. II. Euter. III. Feigenleber. IV. Braten. V. Grillgewürze. VI. Für gekochtes Fleisch und Schnitzel. VII. Gefüllte Mägen. VIII. Lendenstücke und Nieren. IX. Schinken. X. Leber. XI. Hausgemachte Süßspeisen und dicke Milch. XII. Gemüsezwiebeln. XIII. Eschenpilze oder Champignons. XIV. Trüffel. XV. Für Nelumbo-Wurzeln. XVI. Schnecken. XVII. Eier.

Apicius Liber VIII – Tetrapus (Buch 8 – Der Vierfüsser / Wild- und Nutztiere): I. Für Wildschwein. II. Für Hirsch. III. Für Reh. IV. Für Wildschaf. V. Rind- und Kalbfleisch. VI. Für Zicklein oder Lamm. VII. Für Spanferkel. VIII. Hase. IX. Haselmäuse.

Apicius Liber IX – Thalassa (Buch 9 – Das Meer): I. Für Languste. II. Für Zitterrochen. III. Für Tintenfisch. IV. Für Tintenfische. V. Für Polyp. VI. Für Austern. VII. Für alle Arten von Schalentieren. VIII. Für Seeigel. IX. Für Miesmuscheln. X. Für eingesalzenen und jungen Thunfisch. XI. Embractum auf baianische Art.

Apicius Liber X – Halieus (Buch 10 – Die Fischerei): I. Für verschiedene Fische. II. Für Muräne. III. Für Aal.

Marcus Gaelius Apicius: Apicii Coelii de Opsoniis et Condimentis, Sive arte coquinaria, Libri decem. Cum Annotationibus Martini Lister.
Amsterdam, 1709.
*Sign. *69. K. 218 (Kleinformat)*

Diese barocke Edition gilt vor allem ob ihres Kupferstichs mit einer antiken Küchenszene als begehrte bibliophile Ausgabe des Apicius-Kochbuchs. Die Kommentare dazu verfasste der Arzt, Naturforscher und gebürtige Engländer und Leibarzt der Königin Anna: Martin Lister. Er wurde um 1638 bei Radclive nahe Buckingham geboren, sein Onkel war der am englischen Hof tätige Sir Matthew Lister. Martin Lister wurde am St. John's College in Cambridge ausgebildet, wo er 1655 sein Studium abschloss. Als Mediziner war er bis 1683 in York tätig, um dann nach London zu gehen. Seine kommentierte Apicius-Ausgabe erschien erstmals 1705 in London. Lister starb am 2. Februar 1712 in Epsom.

Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. Ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer.
Breslau – Leipzig (Langewort), 1909.
Sign. 469425-B

In der Rezeptsammlung des Marcus Gavius Apicius finden wir Gerichte, die als Widmungsrezepte bzw. als Leibspeisen historische Größen im Titel tragen; u. a. den Kaiser Aulus Vitellius (15 n. Chr.–69 n. Chr.), der sich – so der wenig zimperliche Bericht von Sueton – als fresssüchtiger Regent hervortat: *Seine größten Laster waren Schlemmerei und Grausamkeit. Regelmäßig*

nahm er drei Mahlzeiten, bisweilen sogar vier zu sich: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, und dann folgte oft noch ein Gelage; und bei allen konnte er leicht seinen Mann stellen, da er Brechmittel einzunehmen pflegte.

Mit dieser deutschen Übersetzung des Apicius-Kochbuch schuf Richard Gollmers nicht nur eine entscheidende Grundlage für weitere praxisorientierte Editionen, sondern auch eine wichtige Quelle für weiterführende sozialgeschichtliche Studien zur Küchenkunst der Antike.

Der aus dem heutigen Cadiz (*Hispania baetica*) stammende Lucius Junius Moderatus Columella, der von Spanien nach Italien übersiedelte, gilt als einer der wichtigsten landwirtschaftskundlichen Autoren. Bei ihm finden sich zahlreiche Querverweise auf verschiedene Nahrungsmittel und über die Methoden der Antike, Nahrungsmittel zu konservieren – etwa über das Einlegen in Öl, Essig oder Salzlake, Räuchern und Dörren. Er trat entschieden gegen die Meinung mancher antiker Autoren auf, die damals schon meinten, die Fruchtbarkeit der Erde werde sich mit der Zeit erschöpfen. Auf die Zubereitung der Nahrungsmittel und die Zusammenstellung von Speisefolgen geht Columella nicht ein. Vielmehr beklagte er die Vernachlässigung der Landwirtschaft durch die Politik, die Geringschätzung der Bauern, das Fehlen von Lehre und Forschung in der Landwirtschaft sowie den geringen Bildungsgrad des landwirtschaftlichen Personals.

Lucius Junius Moderatus Columella: De re rustica lib. XIII. Ejusdem de arboribus liber Scriptores rei rusticae latini.
Venedig, 1514.
Sign. 22. 0.3

Zu den besonderen Kleinodien österreichischer Buchmalerei zählt diese chronologische und astronomische Sammelhandschrift, die auf fol. 92v. die ältesten Darstellungen von Monatsbildern in der abendländischen Buchmalerei verzeichnet. Obgleich antike Monatszyklen überliefert sind, verweisen die inhaltlichen Entsprechungen mit Salzburger Monatsgedichten für eine Erfindung auf salzburgischen Boden. Mazal (1973, S. 31) hält es allerdings für möglich, dass die literarischen Monatsbilder als Parapharasen der Bilder entstanden sind, in denen in verknappter narrativer Diktion jene Tätigkeiten des Landwirts beschrieben werden, die zugleich wesentliche Momente der Nahrungsbeschaffung repräsentieren. Besonders offensichtlich wird dies bei den jeweiligen Episoden der Herbst- und Wintermonate, die auf einen bäuerlichen Arbeitskreislauf verweisen, wie er auch die Vorratswirtschaft bis ins 19. Jahrhundert bestimmte.

Gegenüber:
Monatsfolge mit Darstellung landwirtschaftlicher Tätigkeiten.
Buchmalerei. Fol. 90v.
In: Chronologische und Astronomische Sammelhandschrift.
Salzburg, um 818.
Codex 387

So wird neben der Kelterung des Weines im Oktober die Hausschlachtung bzw. Jagd in den Monaten November und Dezember referiert. Darin verrät sich eine detaillierte Kenntnis des Schlachtvorganges: Während einer der Helfer das Schwein von vorne zu arretieren sucht, zerrt der zweite am hinteren Bein des Tieres und hält dabei sein Schlachtmesser mit großer Klinge in seiner rechten Hand zur Schlachtung bereit. Seit alters her war der Thomastag (der vor der Liturgiereform von 1969 auf den 21. Dezember fiel, heute 3. Juli) der klassische Schlachttag, nach ihm wurden die Thomaswürste benannt. Der kalte Winter erleichterte die Konservierung des Schlachtfleisches. Nicht zufällig scheint auch eine Reihe jener Heiligen in die kalten Monate zu fallen, die mehr oder minder direkt mit dem winterlichen Fleischkonsum assoziiert werden können.


IAN
FEBR
MAR
APR
MAI
IUN
IUL
AUG
SEPT
OCT
NOVB
DECIMB

Unsere Vorstellungen von antiker Tafelkultur orientieren sich zwar in erster Linie an den überlieferten Kochbüchern und den erhaltenen Darstellungen, doch ist in diesen antiken Inszenierungen des Essens auch das Spiel mit Gerüchen und Aromen zu berücksichtigen, die nicht allein von den Speisen ausgingen, wie Kudriaffsky ausführt (S. 26 und 30): *Beim Gastmahle wurden die Tische mit Blumen bestreut, eine bei den Römern und im Mittelalter häufig vorkommenden Sitte, welche im vergangenen Winter ein reicher Banquier nachahmte, der nämlich bei einem Diner den leeren Platz zwischen den Schüsseln und Tellern mit abgeschnittenen Camelien ausfüllen ließ ... Wenn Nero einen berühmten Römer bewirthete, mussten im Speisesaal Springbrunnen aus Rosenwasser aufgestellt werden.*

Eufemia von Kudriaffsky: Die Wohlgerüche.
Wien (Dirnböck), 1872.
Sign. 410419 A

Diese Miniaturplastiken stellen zugleich auch einige der beliebtesten Geflügelsorten des antiken Speiseplans dar: Im Liber VI (*Aeropetes*) des Apicius-Kochbuchs finden wir beispielsweise eine Reihe von Taubenrezepten. Die Funktion dieser Kleinplastiken liegt noch großteils im Dunkeln: Spielzeug oder Grabbeigabe? Sie könnten, wie Heinrich Lange mutmaßt (1990, S. 113), als Ersatz für Votiv- und Opfergaben lebender Tiere für Götter und Tote fungiert haben. Die häufige Beigabe von Hahn-, Hennen- und Taubenfiguren in Gräbern im gallo-römischen Raum könnte mit der Rolle zusammenhängen, die echtes Geflügel als Opfer im Totenbrauchtum spielte. Man hat nicht nur Geflügel essfertig mit auf den Scheiterhaufen oder auf Tellern mit ins Grabe gegeben, sondern auch Nachbildungen von Eiern als Symbol des ewigen Lebens bzw. der Wiedergeburt.

Huhn. Taube. Hahn.
Römisch, Funde aus dem Stadtgebiet Wels.
Pfeifenton und Bernardin.
Stadtmuseum Wels







Wie der Nonnfurz zur Tunke kam

Mittelalterliche Kost

Wir zogen ... zur Burg Finkenstein,
um das Fasten des Vortages vor S. Matthias zu beenden ...
Wir nahmen zu mehreren Platz, da wurde als erster Gang
schon aufgetragen Mandelmilch und Suppe,
in der aufgeweichtes frisches Weißbrot in kleinen Brocken schwamm.

PAOLO SANTONINO, *1486*



Burg Finkenstein.
Fotografie.
O. Sign.

Erlebnisgastronomie im Zeichen des Mittelalters hat immer noch Konjunktur. Als Vorlagen für solche Events – ob als Mittelalterfest, Rittermahl, Ritterschmaus oder Klostersuppen-Treff – dienen heute zumeist jene opulenten Mittelaltertableaus auf Zelluloid, in denen diese inhomogene Periode einmal ins romantisierend-verklärende Licht, ein andermal in eine geheimnisumwitterte, gespenstisch-diffuse Aura getaucht oder als derb-gewalttätiges Leben geschildert wird. Selbst Historiker haben ihre liebe Not, Bilder des mittelalterlichen Alltagslebens abseits von Klischees zu entwickeln. Ihnen ist zumeist noch viel stärker bewusst, wie vielen manipulativen Einflüssen und Zufällen ein solches Geschichtsbild ausgesetzt ist. Vor diesem Hintergrund ist die kritische Feststellung der amerikanischen Historikerin Barbara Tuchman zu verstehen, die meinte, dass jeder Behauptung über das Mittelalter mit einer entgegengesetzten widersprochen werden könne. Diese Widersprüchlichkeit gilt auch für unsere Vorstellungen von den Essgewohnheiten im Mittelalter, die sich zumeist im Spannungsfeld von Hungersnöten, religiös bedingten Fastengeboten und adeliger Verschwendungssucht bewegen.

Worin liegen nun die Schwierigkeiten für einen kritischen Befund? Zum einen haben sich nicht allzu viele aussagekräftige mittelalterliche Zeugnisse aus der Alltagskultur (vor allem der unteren Gesellschaftsschichten) erhalten, die genügend Aufschluss über deren Kochtraditionen und Ernährungsgewohnheiten geben würden; in jüngster Zeit konnten hier freilich Archäologen bzw. Archäobotaniker durch Untersuchungen von mittelalterlichen Latrinen und Speisekammern sowie historische Analysen mittelalterlicher Speisezettel und Küchenrechnungsbücher einige Wissenslücken schließen. Zum anderen war dieses Europa wesentlich kleinräumiger differenziert, weshalb jede Region, jede Landschaft, ja sogar oft jedes Tal eine spezifische mittelalterliche Kultur entwickelte, die auch die jeweiligen Koch-, Ess- und Trinkgewohnheiten prägte (vgl. Pohanka 2005).

Vergegenwärtigt man sich, dass das Mittelalters insgesamt 700 Jahre dauerte – etwa von 800 bis 1500 –, so wird die Schwierigkeit einer Analyse des überaus komplexen Themas der mittelalterlichen Esskultur erahnbar. Soziale, kulturelle, politische und technische Veränderungen hatten in diesem langen Zeitraum stets eine Anpassung des Speisezettels bzw. Änderungen der Ernährungsgewohnheiten erzwungen. Auf der Suche nach Gemeinsamkeiten der mittelalterlichen Kost wird man am ehesten auf den Unterschied zwischen Herren- und Bauernspeise hinweisen können.

Zu den Herrenspeisen zählten vor allem Fische und Wildbret, da Jagd und Fischfang den Herren vorbehalten war. Daneben kam auch zahmes Geflügel auf die höfische Tafel, wobei aber die Gäste selten von allen Gerichten aßen. Ein authentischer Zeuge ist dafür einmal mehr Paolo Santonino, Sekretär des Bischofs von Caorle, Pietro Carlo, der auf den Dienstreisen den Bischof 1485 in die Lienzer Gegend und das Gailtal, 1486 in das Rosental und nach Villach und schließlich 1487 in die Provinz Saunen (Untersteiermark) zwischen Drau und Sotla begleitete. Er berichtet in seinem Tagebuch von einem Festmahl, das Ritter Virgil von Graben am 13. Oktober 1485 auf seiner Burg Lengberg für die beiden italienischen Gäste gab: *Der treffliche Gastgeber ließ zuerst auftragen: Kuttelfleck vom älteren Kalb, gut gerichtet und mit Safran gewürzt; als zweiten Gang gesottene Fische, nur Rutten, Äschen und Forellen gemischt. Wir aßen von beiden Gängen, ohne daß es einer Nöthigung bedurfte. Als dritte Speise kamen herein einige Hühner und Krähen, die Italien nicht kennt, und Lämmernes am Spieß. Als vierte folgte Kraut in einer Schüssel, darüber Speck und ein Kranz von Hauswürsten. Diese Speise war delikater als anderswo bereitet und hat fast allen Freude gemacht. Es folgte gekochtes Gemsfleisch mit klein geschnittenen Äpfeln und Ziebeln darüber und mit Gewürz überstreut. Dieses Fleisch ging nicht ein unter mein Dach, da es länger abgelegen war, als es seine Natur verlangt hätte. An sechster Stelle kamen herein Rindfleisch und ausgezeichnete Hühner in fetter Suppe, davon genossen nur wenige von uns, weil kein weiterer Raum im Quartier des Magens frei war. Die vorletzte Speise war Fleischsuppe mit Gerste, was den Tafelnden passte. Als Nachtisch hatten wir einen großen milden Käse, frische Nüsse und süße Birnen. Soll ich noch berichten vom leichten und schön geformten Weißbrot, das in der Toscana buffetto heißt, oder vom weißen und roten Wein, gleich erlesen in Farbe und Geschmack, der nach meiner Meinung aus dem Kloster Rossatz geliefert worden ist?* (In: Egger 1947, S. 35f.)

Nur in den feudalen Gesellschaftskreisen, über die uns neben diesen kulturgeschichtlich so wertvollen Tagebuchnotizen auch viele Stellen in den höfischen Epen informieren, konnte man sich die aus fernen Ländern importierten kostspieligen Gewürze leisten – vor allem Pfeffer und Safran, den man ob seines hohen Preises zunehmend verfälschte. Damit man auf Reisen auf den Luxus des Würzens nicht verzichten musste, wurde manchmal ein eigener Gewürzexperte im Tross mitgenommen: Paola Gonzaga führte zum Beispiel bei ihrem Eintreffen in Lienz 1478 einen *aromaticus* in ihrem Hofstaat mit (vgl. Gürtler 2000, S. 167).

Die Bauernspeise bestand hingegen fast ausschließlich aus Produkten, die aus Viehzucht und eigenem Anbau erwirtschaftet werden konnten.



Essens- und Trinkszene. *Kolorierte Federzeichnung. Fol. 106r.*
In: Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat.
Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert.
Codex 5264

Gegenüber:
Hyemps. Winter. *Deckfarbenminiatur. Fol. 55r.*
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
Während der sich am Feuer wärmende Mann den Winter darstellt, verweist der links eintretende Mann mit dem Brennholz auf der Schulter und der erlegten Ente in seiner linken Hand auf das Element Wasser, das üblicherweise mit dem Winter verbunden wird. Das fettreiche Fleisch der Ente war eine willkommene Abwechslung auf dem mittelalterlichen Speisezettel.


Hyemps

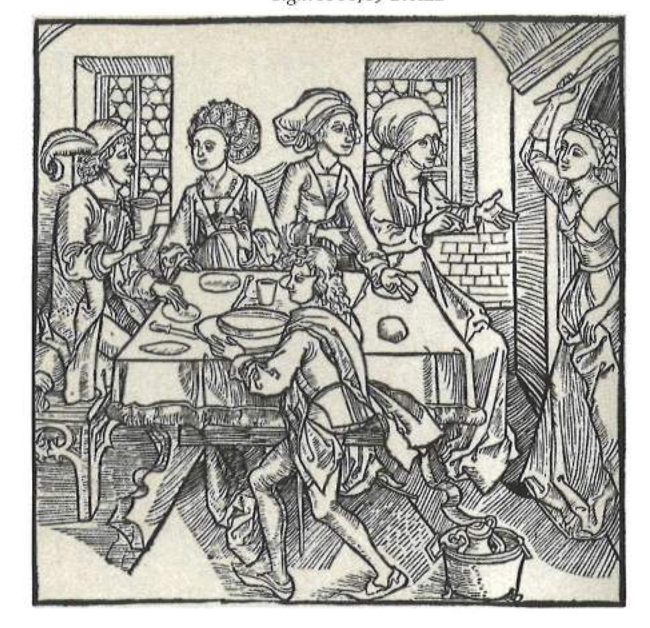
Die oft verheerenden Hungersnöte, von denen hauptsächlich die unteren Schichten betroffen waren, resultierten aus fehlenden Reserve- bzw. Lagerkapazitäten, wo man Rücklagen bei Missernten hätte bereithalten können. Als ein weiteres einendes Charakteristikum der mittelalterlichen Küche ist die deutliche Abhängigkeit von der jeweiligen Jahreszeit, den Konservierungsmöglichkeiten sowie dem Kirchenkalender bzw. von den kirchlichen Restriktionen zu werten.

Schon die ältesten erhaltenen Kochbücher des Mittelalters – etwa das um 1300 entstandene *Liber de Coquina* (Paris, Bibliothèque Nationale, Cod. 9328), das um 1370/80 entstandene Kochbuch *Le Viandier* des Hauptkochs des französischen Königs Karl. V., Guillaume Tirel, gen. Taillevent (= Schneidewind), das *Buoch von guoter spise*, das zwischen 1345 und 1352 entstand und inmitten literarischer, medizinischer und für die Haushaltsführung brauchbarer Texte im Hausbuch des Würzburger bischöflichen Protonotars Michael de Leone insgesamt 96 Rezepte aufführt (darunter auch zwei Scherzrezepte) – lassen eine weitere Besonderheit erkennen: die Distanz zur antiken Küche. An die Stelle ihrer charakteristischen Wein-Honig-Basis pflegte die feine mittelalterliche Küche Omelettes, Pasteten, Saucen sowie alle Arten von Mus (Brei), wobei oft Mandelmilch als Grundlage diente. Zahlreiche mittelalterliche Rezepte, in denen zwar die Ingredienzen genau benannt und die einzelnen Verarbeitungsvorgänge oft präzise beschrieben werden, Mengenangaben und Garzeiten jedoch gänzlich fehlen, finden sich auch in jenen kostbaren spätmittelalterlichen Kochbüchern, die sich in den Beständen der Österreichischen Nationalbibliothek erhalten haben.

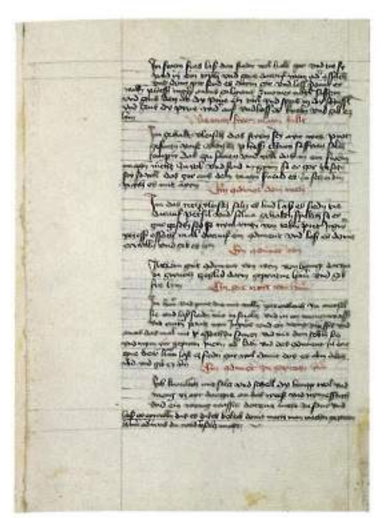
Viele dieser frühen Kochbücher sind anonym erschienen und stammen allesamt aus fürstlichen und patrizischen Häusern oder aus Klosterküchen – also zumeist von Berufsköchen – und repräsentieren damit ausschließlich die Küche der Oberschichten. Dies gilt auch für die geistige Elite des Mittelalters: die in den Skriptorien der Klöster studierenden Mönche. Zahlreiche schriftliche Überlieferungen diätetischer und kulinarischer Literatur, die ihrerseits Anregungen aus der Antike wie auch aus dem orientalischen Raum bezog, verdanken wir klösterlichen Rezeptsammlungen, die sich oft als Einschübe in philosophischen, theologischen oder medizinischen Handschriften finden. Gemüsegarten und Heilkräuter dienten zugleich Küche und Krankenstube, wie schon den Niederschriften der Benediktinernonne Hildegard von Bingen (1098–1179) zu entnehmen ist, in denen sich neben Anweisungen für die Heilkunde, den Kräutergarten und die Diät auch solche für die Küche finden. Sich mit kulinarisch-diätetischen Fragen auseinander zu setzen, galt im Mittelalter als Teil eines universellen Wissensanspruches, wie der *Tractatus de nutrimento et nutribili* (*Traktat*



Tischszene. *Holzschnitt von Albrecht Dürer, Detail.*
In: Albrecht Dürer: Das gesamte graphische Werk. 2. Band. *Herrsching (Pawlak), o. J.*
Sign. 1066719-B. ALB



Tischszene. *Holzschnitt von Albrecht Dürer zu Geoffroy de la Tours Schelmenroman* Der Ritter von Turn.
In: Albrecht Dürer: Das gesamte graphische Werk. 2. Band. *Herrsching (Pawlak), o. J.*
Sign. 1066719-B. ALB



Kochbuch des Dorotheerklosters.
Fol. 20v.
Wien, 1. Hälfte 15. Jahrhundert.
Codex Vind. 2897

über Ernährung und Nahrungsmittel) aus der Feder des als *Doctor universalis* geschätzten Albertus Magnus (1193–1280) belegt. Er erkannte die leib-geistigen Zusammenhänge im Menschen und interessierte sich daher für das Kochen.

Es verwundert vor diesem Hintergrund kaum, dass viele der erhaltenen frühen Kochbücher aus dem kirchlichen-klösterlichen Umfeld stammen, etwa das nach 1400 entstandene Kochbuch des Wiener Dorotheerklosters (Cod. Vind. 2897) oder das *Mondseer Kochbuch* (Cod. Vind. 4995) aus der Mitte des 15. Jahrhunderts, das uns nicht nur mit den Koch- und Tafeltraditionen in den Klöstern des Mittelalters vertraut macht, sondern grundsätzlich in Erinnerung ruft, dass die hohe monastische Schriftkultur schon sehr früh im Dienste der Ernährungswissenschaften stand. Bei der flüchtigen Durchsicht dieses monastischen Materials sticht allerdings der Gebrauchscharakter der Manuskripte ins Auge: Während juristische oder theologische Handschriften aus der gleichen Zeit penibel angefertigt wurden, weist das *Dorotheer-Kochbuch* eine gewisse Oberflächlichkeit auf. Diese wohl gewerbsmäßige Abschrift verrät insofern die Eile des Auftraggebers, da der Rubrikator hier seine Arbeit nicht vollenden konnte – Überschriften und Initialen blieben unvollständig. Manche Formulierungen dieser frühen Kochbücher erinnern an das beliebte Kinderspiel der Stillen Post, wo durch geheime mündliche Weitergabe eines möglichst schwierigen Wortes *über mehrere Ohren* am Schluss zum Gelächter aller eine oft völlig sinnentstellte Sprachneuschöpfung laut wird.

Bedenken wir aber, dass im Mittelalter selbst die versiertesten Köche zumeist Analphabeten waren, so verstehen wir nicht nur, dass der Schreiber dieser Kochinstruktionen keineswegs ident war mit ihrem Verfasser. Selbst der braunschweigische Mundkoch Frantz de Rontzier musste sein 1594 in Druck erschienenes berühmtes Kochbuch *Kunstbuch Von mancherley Essen* noch dem Schreiber ansagen, weil er des Schreibens und Lesens unkundig war. Dies erklärt auch die Missverständnisse und Verballhornungen von Begriffen, die sich seit dem Spätmittelalter (nicht nur) in Kochbüchern eingeschlichen haben. Im *Buch von guter Speise* findet sich etwa in der ältesten Fassung das Wort *Reynefan*, das die Pflanze Rainfarn (*Tanacetum vulgare*) meint, um dann in späteren Ausgaben zu *Rainfal* (Bezeichnung eines Süßweins) zu mutieren. Ähnliche Flüchtigkeitsfehler können wir beim Kopisten des *Mondseer Kochbuch* beobachten, der das eben erwähnte *Buch von guter Speise* zu Vorlage nahm: In einem Gericht – *Wie man über in einer Pfanne gebackene Hühner, arme Ritter und geröstete Äpfel eine Würzbrühe macht* (Nr. 47) – endet das Rezept mir der Bemerkung, dies seien *hünner von kuochen* – es müsste aber *huenre von kriechen* (griechische Hühner) lauten.

Das *Mondseer Kochbuch*, das *Dorotheer-Kochbuch* und das *Innsbrucker Rezeptbuch* sind dem deutschen Kochbuchbestand des Mittelalters zuzurechnen, der mit 45 Werken innerhalb des europäischen Gesamtbestandes erhaltener Kochbücher des Mittelalters (insgesamt 133 Werke) den Löwenanteil bildet (gefolgt von 39 Kochbüchern in englischer Sprache, 14 in Latein, 13 in italienischer Sprache, zwölf in Französisch, sechs in Niederländisch



Carnes leporie. ɔplo. ca. ꝛ. sic in 2°. Electo Iuniores capti. p uenatores canes. iuua. ɔferunt sopa-
tis a multa pinguedie. Nocumitum uigilare faciut. Remo nocumti cu aroma aromatibꝫ sb'-
tiliatiuis. Quid gnant humore melencolicu. ɔueniunt mag. friis. decrepitis. hyeme ꝛ. friis re-
gionibꝫ

und weiteren mittelalterlichen Kochbüchern in Randsprachen wie Dänisch oder Isländisch). Trude Ehlert und Doris Hecht-Aichholzer, die sich eingehend mit diesen klösterlichen Kochbüchern aus dem Besitz der Österreichischen Nationalbibliothek beschäftigt haben, verdanken wir Transkription und Entschlüsselung einzelner Rezepte, in denen auch die Ernährungsgewohnheiten der Zeit ersichtlich werden. So findet sich im Kochbuch des Wiener Dorotheerklosters ein bemerkenswertes Rezept für ein **Rehragout (fol. 20v.): Eine Sauce für Rehfleisch. Nimm das Rehfleisch, salz es mäßig, laß es kochen. Tu Petersilie darauf und Salbei und gehackten Speck; wenn er gar gekocht ist, so nimm Rinde von Roggenbrot, Ingwer, Pfeffer, Essig. Mach darauf eine Sauce, laß es damit aufkochen und trag es auf.**

Im Zentrum dieses Rezeptes steht Wild, das als Herrenessen dem Bürger in der Stadt und dem Bauern zu dieser Zeit unerreichbar war. Durch das den Klöstern zustehende Jagdrecht fand sich Wildbret immer wieder auf den klösterlichen Speiseplänen. Gegessen wurde neben Reh, auch Hirsch, Gämse, Wildschwein, Hase, Haselhuhn, Rebhuhn, Wildhahn, Wildente, Schnepfe und andere Vögel; verwendet wurde es entweder frisch oder eingepökelt. Innerhalb des Klosters können Wildspeisen zudem als Indikator des Standesunterschiedes zwischen Abt und Konvent angesehen werden, blieb doch der Genuss dieses Fleisches oft auf den Abt beschränkt. Unter den Zutaten wird hier auch Brot genannt, das im Mittelalter als das absolute Hauptnahrungsmittel galt und von Bauern genauso wie von Mönchen und Bürgern in Mengen verzehrt wurde, jedoch in unterschiedlichsten Qualitätsabstufungen zur Verfügung stand; in Notzeiten wurde auch aus Hafer, Kastanien oder dicken Bohnen Brot gebacken.

Das seit dem 11. Jahrhundert in der Regel aus Weizenmehl angefertigte Brot stand den Wohlhabenderen, vor allem den Grundherren, Mönchen und Bürgern in den Städten, zur Verfügung. Weißes, fein gesiebtes Weizenmehl, das auch *semel* genannt wurde, verwendeten die reichen Bürger und der Adel für ihr Brot, weniger gut gesiebtes Mehl fand für das Bürgerbrot oder Stadtbrot des Durchschnittsbürgers Verwendung. Mit einer Mischung verschiedenster Getreidesorten, die am ehesten dem heutigen Vollkornbrot entspricht, mussten die niederen Schichten vorlieb nehmen (oft wurde dieses Brot mit Kleie gestreckt); Roggenbrot, von dem hier die Rede ist, hielt sich hauptsächlich im Westen und in Mittelfrankreich. Um eine bessere Qualität vorzutäuschen und es aufzuhellen, mischten skrupellose Bäcker Kreide oder Knochenmehl ins dunkle Mehl. In Mangeljahren wurde auch aus ungereinigtem und eben geerntetem Getreide Brot erzeugt – oft mit dem Mutterkornpilz verarbeitet. Dies führte immer wieder zu Massenvergiftungen in Dörfern und Städten, die man im Mittelalter als *Antoniusfeuer* oder als *Kribbelkrankheit* kannte, als deren Verursacher oftmals Hexen ausgemacht wurden (erst 1853 entdeckte man den dafür verantwortlichen Erreger).

Das *Dorotheer-Kochbuch* nennt auch Ingwer und Pfeffer als Gewürze, die kostspielig waren und aus dem Ausland importiert werden mussten – trotzdem wurde gerne und viel gewürzt. Neben den einheimischen

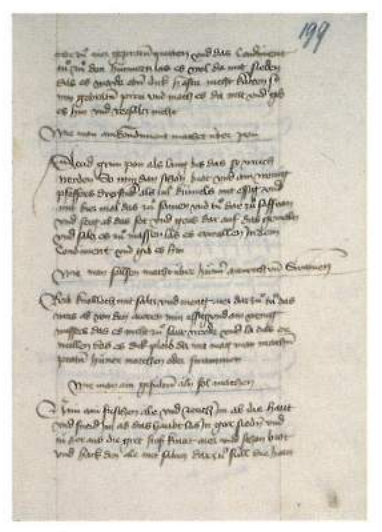
Gegenüber:
Carnes leporine. Hasenfleisch.
Deckfarbenminiatur. Fol. 72r.
In: Tacuinum sanitatis in medicina.
Oberitalien, vor 1405.
Cod. ser. nov. 2644
¶ *Das Fleisch der Hasen, die in dieser Jagdszene von Hunden verfolgt werden, galt dem* Tacuinum sanitatis *zufolge als geeignet gegen Fettleibigkeit. Man glaubte hingegen, dass sich die Wachsamkeit des Hasen beim Genuss seines Fleisches auf den Menschen übertragen und Schlaflosigkeit wie auch Melancholie verursachen würde. Das biblische Verbot, Hasenfleisch zu essen (vgl. Leviticus 11,6; Deuteronomium 14,7), wurde später mit der Fruchtbarkeit und vermeintlichen Unkeuschheit des Hasen begründet.*

Kräutern wie Minze, Petersilie, Salbei oder Kümmel standen noch Zimt, Safran, Gewürznelken und Muskat hoch im Kurs; aus dem Mittelmeerraum importierte Gewürze wie Majoran, Thymian, Rosmarin und Basilikum ergänzten diese Gewürzpalette. Ingwer und Pfeffer kommen als Gewürze in vielen mittelalterlichen Rezepten vor, so auch im *Mondseer Kochbuch*, wobei die Bezeichnung etwas irreführend ist: Dieses Kochbuch bezieht zwar den Namen vom ehemaligen oberösterreichischen Benediktinerstift Mondsee, doch wie aus einem Eintrag auf fol. 238v. hervorgeht, hat es ein Frater Benedictus aus Biburg dem Stift Mondsee geschenkt.

Natürliche Sauce (Nr. 139): Nimm drei Knoblauchzwiebeln und mehr Pfeffer als Ingwer, mische alles zusammen und lasse es braun werden. Das nennt man eine natürliche Sauce. Die soll man bei kaltem Wetter essen.

Darin klingen medizinische Vorstellungen vom Essen an, im Speziellen die Lehre von den Körpersäften, der Humoralpathologie: Alle Krankheitserscheinungen wurden als Ausdruck einer schlechten Mischung (Dyskrasie) von Blut, Schleim, gelber und schwarzer Galle interpretiert und nach dem Prinzip der Gegensätzlichkeit bekämpft. Da Knoblauch, Pfeffer und Ingwer als heiß und trocken galten, sollte man sie in den kalten und feuchten Wintermonaten verstärkt zum Einsatz bringen. Das *Mondseer Kochbuch* beinhaltet aber auch eine Reihe von mittelalterlichen Luxusgerichten, etwa ein gefülltes Spanferkel:

Ain gefulte spensau gut zu machen: Nim ain ferkel das dreyer wochen alt ist und brenn das kule und zeuch im das harb ab das man es icht (nicht) verwunde. So sol man im um und um die haut ablosen und los baide flaisch vnd gebaine vnd alles das ez in dem leib haut (hat) an die klaen und nim des fleisches das daraus gezogen ist groß als zway a(i)er und seud es wol nahet (fast) gar und nim den speck und hack in vnd ain aie tu dar zu und ein schnitten brots und petersilg und salcz zu massen da mit fulle das ferchlein nicht zu vol und verpind im das maul und leg es sanft in einen kessel und lauß es wallen, das die haut icht preche. So nimm es dan und tu es auf ain hulczen rost und brat es sanfft als es den wol gerost ist. So nim es dan und tu es auf ain schüssel vnd mach auf ein brett IIII stecklein vnd claid das pret mit ainem plut (Blüte, mit Blüten) und loße im das maul und die oren dar auf gen und trag es hin.



Mondseer Kochbuch. *Fol. 199r. Um 1439/40. Codex Vind. 4995*



Vonn der Spenn Saw. Spanferkel. *Kolorierte Federzeichnung. In:* Marx Rumpolt: Deutsches Kochbuch. *Mainz, um 1600. Codex 11.445*

Beim Spanferkel handelt es sich um Ferkel, die noch am Span (Zitze) spänen (saugen). Damit das am Bratspieß zubereitete Spanferkel auch seinen Geschmack behält, wird es noch am Vortag trockengetupft, die Schwarte eingeschnitten und mit einer Marinade aus Gewürzen bestrichen. Nach rund sechs Stunden am Spieß und der positiven Garprobe trat einst der Tranchiermeister in Erscheinung, um das Tier (am Kopf beginnend) virtuos zu zerlegen.

Das Braten von Fleisch auf dem Rost oder am Spieß war überaus beliebt, weshalb man sogar Innereien in eine knetbare Konsistenz brachte, um sie auf einen Bratspieß stecken zu können. Das *Mondseer Kochbuch* bietet auch dafür ein Beispiel:

Wie man hyrn pratt an dem spisße: Man sol nehmen gehirn mel appfel und aier vnd meng das mit wurczen vnd streich das an den spiß vnd brat es schon vnd gib es hin. Das selb tut man mit ainer gestossen lungen.

Wie bereits erwähnt, finden sich manche Kochanleitungen als Einschübe in medizinischer Literatur. So ist das 1451 datierte *Ambraser Rezeptbuch* (Codex Vind. 5486) Teil einer Sammelschrift, die mit Arnoldo de Villanovas *Regimen sanitatis ad Aragonum regem* beginnt und erst ab fol. 83 ein deutsches Kochbuch (*Liber de arte coquinaria germanicus*) beinhaltet. Darin finden sich Fastenspeisen, in denen etwa Fisch oder Mandeln als Zutaten bevorzugt verwendet werden:

Ein igel von mandel (fol. 86v.): Wildu machen ein igel von mandel, so nim mandelmilch und seud sy gar woll und seich sy und la sy auff einem tuch truckchen werden und mach sy alzo, daz sy hert wird und stoz dann getailt mandel dar ein und geus mandelmilch dar uber. Und wildu sy gilbn, daz macht du auch woll tün.

Innsbrucker Rezeptbuch. *Fol. 49r. Mitte 15. Jahrhundert. Codex Vind. 5486*

In diesem Rezept verrät sich die Vorliebe der mittelalterlichen Küche für so genannte Schau- und Imitationsgerichte, bei denen das Äußere so gestaltet wurde, dass man die Zutaten nicht auf einen Blick erkennen konnte. Solche Täuschungen sollten vor allem in der Fastenzeit spielerisch die fleischlose Kost auflockern, um so die Entbehrungen leichter zu ertragen. Man wird diesen Gerichten freilich humorig-parodistische Züge nicht gänzlich absprechen können; spätestens in der für Trompe-l'œil-Effekte empfänglichen Tafelkunst der Spätrenaissance waren sie originelle Blickpunkte der Tafeldekoration.

Auch das Einfärben oder Vergolden von Speisen als weiterer kulinarischer Verfremdungseffekt und als Beitrag zum Augenschmaus geht auf das Mittelalter zurück, wo es sich großer Beliebtheit erfreute. Vergoldete oder versilberte Lachse waren keine Seltenheit in gehobenen Kreisen. Die Farben bezog man vielfach direkt aus der Natur – Blau von den Kornblumen, Violett von den Veilchen, Gelb aus Safran, Schwarz aus Weichseln oder Lebkuchen – und verwendete sie auch für Getränke: So färbte man zum Beispiel Apfelmus und Weißwein schwarz oder Milch blau. Marx Rumpolt (*Ein new Kochbuch*, 1581) gibt seinen Forellen in Gallert die violette Färbung durch Tornasol (Lackmus). Der Neapolitaner Giambattista Porta (1535–1615) steuerte ein eigenes (medizinisches) Werk (*Phytognomica*) über das Formen und Färben von Speisen bei, in dem er sogar behauptet, dass Pflanzen mit Ähnlichkeiten zu Teilen von Lebewesen (Tieren) auch deren Kräfte besäßen und daher aus männlichen Pflanzen männliche Kräfte bezogen werden könnten; er vertrat zudem die Meinung, dass schwarze Tiere eine schwarze Leber erzeugen und so Krankheiten und den Tod anzeigen würden.

Die größte künstlerische Herausforderung für einen Koch stellten die Schaugerichte dar, von denen bereits in den französischen Epen des 12. Jahrhunderts die Rede ist. Das Prinzip dieser Schaugerichte beruhte

ursprünglich zumeist auf einem Überraschungs- und Unterhaltungseffekt, in dem festive Freuden kulminierten. Dies konnte etwa ein mittels Branntwein entzündeter Schweinskopf sein, aus dem höllische Flammen herausschossen (Nr. 121 im *Mondseer Kochbuch*), oder man fertigte Tieren nachempfundene Kleinskulpturen aus essbaren Materialien an – ab dem 16. Jahrhundert vor allem als Konfekt. Solche Inventionen wurden nicht allein bei Freudenfesten auf die Tafel gestellt: Beim Leichenschmaus Herzog Albrechts IV. von Bayern 1509 kredenzte man einen gebackenen Kachelofen (*ein pachens von kachlen ains ofens form*), *darauß wurden lebendig vogel gelassen*. Wie man sich eine solche mit lebenden Vögeln gefüllte Pastete vorstellen muss, erläutert de Rontzier in seinem Kochbuch von 1594: *Man macht einen lebendigen Hahn rein, vergoldet ihm den Hals, Schnabel und Füße, hängt ihm an den Hals und die Füße kleine Schellen, setzt ihn zwischen zwei tiefe Schüsseln – der Schüsseln nimmt man drei oder vier – und wenn das Frauenzimmer an langen Tafeln sitzt, soll man sie darauftragen und zugleich aufdecken.*

Bei diesen Schaugerichten konnten selbst Menschen als Überraschungsgäste auftreten: Den Berichten Oliviers de la March zufolge sollen bei einem Fest am burgundischen Hofe Philipps des Guten im Jahre 1454 insgesamt 28 Musiker eines Orchesters einer präparierten Pastete entstiegen sein. ¶

Gegenüber:
Mondseer Kochbuch. *Fol. 222r. Um 1439/40. Codex Vind. 4995*
¶ *Das zweite Rezept der abgebildeten Seite ist mit* Gepachen pon oder nunnenfürtz in gesüff *betitelt und erinnert an die Rezeptur von Backerbsen.*

Ob sich der erwähnte Schenkungshinweis auf den ganzen Codex Vind. 4995, der unter anderem auch ein anonymes *regimen santitatis* sowie ein lateinisch-deutsches *Weinbüchel* überliefert, oder nur auf Teil III, das Kochbuch (fol. 191r.–224r.), bezieht, ist noch ungeklärt. Wie Doris Aicholzer in ihrer abgeschlossenen monographischen Bearbeitung der drei mittelalterlichen Kochbücher der Österreichischen Nationalbibliothek (neben dem *Mondseer Kochbuch* und *Dorotheer-Kochbuch* auch das *Innsbrucker Rezeptbuch*) wohl zu Recht mutmaßt, handelt es sich bei dem genannten Frater Benedictus de Piburg vermutlich um den nachmaligen Mondseer Abt Benedikt III. Eck de Piburg, der Abt Simon Reuchlin (1420–1463) im Amt nachfolgte und zwischen 1463–1499 dem Stift vorstand († 21. März 1499, Stift Mondsee). Der Namenszusatz verweist auf das bayerische Benediktinerkloster Biburg, das 1132 gegründet, 1555 aufgelassen, 1589 an die Jesuiten in Ingolstadt, 1781 an den Malteserorden und schließlich 1808 in den Besitz des bayerischen Staats überging. Abt Benedikt III., der zunächst in den Diensten des Bischofs Friedrich Grän von Seckau stand, der auch zu anderen Insassen des Klosters Mondsee in Kontakt stand (vgl. Heilingsetzer 1981, S. 20), ist heute vor allem Kunsthistorikern durch seine künstlerischen Unternehmungen wie z. B. den Auftrag für den *Mondseer Altar* (heute Österreichische Galerie und Linzer Landesmuseum) sowie den mit Michael Pacher am 13. Dezember 1471 geschlossenen Vertrag für einen neuen Altar der Wallfahrtskirche St. Wolfgang (*Pacher-Altar*; vgl. Schultes 2002, S. 133f.) ein Begriff. Das *Mondseer Kochbuch*, das noch in den gedruckten barocken Handschriftenkatalogen des Stiftes Mondsee 1748 (S. 244ff.) sowie 1749 (Bd. 2, S. 409) Erwähnung findet, gelangte nach der Auflösung des Benediktinerklosters Mondsee 1791 in die Wiener Hofbibliothek.

Mondseer Kochbuch. *Um 1439/40. Codex Vind. 4995*
¶ *Auf fol. 157v. mit 17. Juli 1439 datiert:* Et sic est finis die veneris post divisionem apostolorum hora v (quinta) Anno domini 1439. *Schenkungshinweis auf fol. 238v.:* Frater Benedictus de Piburg obtulit hunc libellum pro monasterio Lune lacensi anno domini et. LIII (1453).



222

brats vnd gibs hin

Ain fladen oder praitig

Milchen kes butter pfeffer das meng zu samen
vnd mach ainen hafen von taig vnd füll den mit
dem kesmer den über halbs las in bachen in
ainem ofen

Krapfen von pon oder nunnenfürtz in gestüpp

Jnd von gamüss so zu treib ainen aiertaig vnt
ainer walgen das es werd aines halben vinger
dick snaid den würfflacht als die bon wirff
den taig in haiss smaltz es ist snell gepachen geus
ab das smaltz vnd lass es truken vnd machs
in ain schüssen oder sust in ainem kondiment vnd
lass erwallen die weinschussen oder die pon dar
ein tust wann es nit nass ist so magstu es be
halten lange zeit

Condiment vnd pon

Seud grün pon rauch mit schönem brot pfeff
der ymber als vil vnd kum saffran saltz essich
vnd trib mal das zu samen druken die pon
geus aus geus das gemalen gesotten dar auff
Krain arbais mach also hert bon mach also zu
sy in ain wallende laug vnd in die pelg ab geen

Unter den Kochanleitungen finden sich einige uns heute noch geläufige Speisen, etwa Krapfen. In Santoninos Reisebericht durch Kärnten notiert der Chronist anlässlich des am 5. Oktober 1485 abgehaltenen Festmahls auf Burg Goldenstein bei Mauthen: *Nichtsdestoweniger entfachte den durch das aufgetischte Kraut verlorenen Appetit die Ankunft von kleinen, von ihnen Pastillen genannten Krapfen, die mit Honig übergossen waren.* (In: Egger 1947, S. 19) Rezept 40 und 41 des *Mondseer Kochbuchs* stellen hingegen pikante Varianten dar, wobei sich in beiden das Laktizienverbot manifestiert, demzufolge in der Fastenzeit auch keine tierischen Fette wie Schmalz oder Butter verwendet werden durften:

Wie man Krapfen mit Käse und Speck macht (Nr. 41; Transkription in Aichholzer 1998, S. 114): Reibe Käse, vermenge ihn mit Eiern und schabe gekochten Speck dazu. Mache einen ungesäuerten Teig und fülle das hinein und forme Krapfen und backe diese in Butter oder in Schmalz, je nach der Zeit (d. h. ob Fastenzeit ist oder nicht) und serviere.

Eine Besonderheit mittelalterlicher Kochkunst stellen kurios klingende Bratspieß-Gerichte mit Bezeichnungen *Wie man Erbsen am Spieß braten kann* (Nr. 42) oder *Wie man Milch am Spieß braten kann* (Nr. 43) dar, die sich auf den ersten Blick dieser Zubereitungsart zu entziehen scheinen und an Imitationsgerichte erinnern, wobei die Zubereitung und Präsentation der Gerichte Fleischspeisen suggerieren möchte.

Wie man Milch am Spieß braten kann (Nr. 43; Transkription in Aichholzer 1998, S. 114): Nimm frische Mandeln und weiche sie ein und schäle sie so, wie vorher angegeben. Nimm Hirse, gekochte Eier und ein wenig Weißbrot und Kräuter und vermische das zu einer dicken Masse und gieße diese in eine Pfanne und lasse sie kochen, bis sie dick wird und mache sie mit Safran gelb und mit Butter fett und lasse sie dann abkühlen. Und schneide sie zu Stückchen, das heißt zu Bissen, und stecke sie an einen Spieß und lasse sie braten und bestreiche sie mit Eiern und mit guten (Gewürz-)Kräutern und serviere sie.

Wie sich über Jahrhunderte hinweg Bezeichnungen von Gerichten bei gleichzeitiger Geschmacks- und Konsistenzänderung erhalten haben, belegt das *Nonnfurz-* bzw. *Nonnenfürzchen*-Rezept, dem wir in höchst unterschiedlichen Ausführungen begegnen. Wir wollen es hier dem Rezept in Johann Christoph Thiemens *Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst und Wunder Buch* aus dem Jahr 1694 gegenüberstellen. Bei der spätmittelalterlichen Mondseer Fassung benützen wir Trude Ehlerts Transkription (1991, S. 208) wie auch eine moderne Küchenadaption:

Gebackene Bohnen oder Nonnfurz in Tunke (Mondseer Kochbuch, fol. 222r.): Für ein Gemüse roll einen Eierteig mit einer Kuchenrolle etwa einen halben Finger dick aus und schneid ihn in Würfel wie Bohnen. Wirf diesen Teig in heißes Schmalz, er ist schnell gebacken. Gieß das Schmalz ab und laß (die ausgebackenen Würfel) trocknen. Und gib sie in eine Tunke oder sonst eine Sauce, und laß die Weinsauce aufkochen, bevor die Bohnen hineingibst. Bewahr es vor dem Naschen; so kannst du es lange Zeit aufbewahren.

In dieser spätmittelalterlichen Version handelt es sich beim *Nonnfurz in Tunke* um eine Suppeneinlage nach Art von Backerbsen, allerdings nicht in Brandteig, sondern in Eierteig ausgeführt. Trude Ehlerts küchengerechte Adaption lautet:

Suppeneinlage für 4 Personen: 2 Eier, 1 Eigelb, 150 g Mehl, Salz, 100 g Schmalz zum Ausbacken (oder 1 l Rinderbrühe). Aus Eiern, Eigelb, Mehl und Salz einen festen Teig herstellen, etwa ½ Finger dick ausrollen und in feine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Topf erhitzen, die Würfel darin ausbacken und hernach als Suppeneinlage verwenden. Man kann die Würfel auch gleich in der Brühe garen, für die man sie haben will; das dauert etwa 5–10 Minuten.

Rund 250 Jahre später erfährt der sprichwörtlich pikante *Nonnfurz* auch in der Bezeichnung eine Verniedlichung – *Nonnenfürzchen* – und kommt nun laut Johann Christoph Thiemens *Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst und Wunder Buch* (1694) als in Marzipanmasse geformte Dessertkugeln auf den Tisch:

Nonnen Förtzel zu machen (S. 975): Machet einen Taig von Marcipan-Massa / darunter Pfeffer / Zimmet / Nelcken / Cordomömlein / Muscaten-Blumen nach Beliebung / daß sie kein starck von schmäcken / gemischet Deßgleichen auch Citronat / Citronen-Schalen / Pomerantzenschalen / eingemachten Ingber / allews gröblichst zerschnitten und mit eingemenget / dann runde Kugeln daraus gemacht / so groß als man will / als dann in Taig / wie die Spanischen Pretzeln eingeschlagen / mit einem Rädlein abgeschnitten / in der Torten-Pfannen wol ausgebachen / bis sie etwas gelb werden.



Kochbuch des Dorotheerklosters.
Fol. 16v.
Wien, 1. Hälfte 15. Jahrhundert.
Codex Vind. 2897
❡ *Die Herkunft aus dem Wiener Dorotheerkloster bestätigt neben einer Notiz auf fol. 1r. und 15r. auch die Anmerkung auf fol. 28v.:* Das puech ist des closters sand Dorothe zu Wienn. *Weitere Besitzvermerke auf fol. 54v. und 91v.:* Iste liber est monasterii sancte Dorothee in Wyenna. *Das Kochbuch befindet sich im 1. Teil der Handschrift (fol. 1r. – 29v.).*

Wie aus den Besitzvermerken hervorgeht, entstammt auch dieses spätmittelalterliche Kochbuch einem Kloster. Es erinnert an das 1414 vom gebürtigen Grazer und Kanzler Herzog Albrechts V., Andreas Plank (1403–1435), gegründete Wiener Dorotheerkloster. Plank, zunächst Pfarrer in Eggenburg, besiedelte St. Dorothea in Wien ursprünglich mit Augustiner Chorherren; das Stift wurde 1786 unter Kaiser Joseph II. aufgehoben. Damals gelangte dieses Kochbuch in den Besitz der Hofbibliothek. Zwischen dem *Mondseer Kochbuch* und dem Pendant aus dem Wiener Chorherrenstift konnte Doris Aichholzer (1998) große Gemeinsamkeiten feststellen: insgesamt stimmen 93 Rezepte überein, die ihrerseits auf das *Buch von guter Speise* zurückgehen. Weiters konnte sie aus linguistischer Sicht im *Dorotheer-Kochbuch* wie auch im *Innsbrucker Rezeptbuch* einen prägnanten bayerischen Einschlag feststellen, während die Diktion des *Mondseer Kochbuchs* die ostfränkische Herkunft des Kopisten verrät.

Zu den interessanten Details zählen angeführte Schaugerichte wie *Ein Gebackenes, das zu einer Unterhaltung* (serviert) *gehört* (Nr. 212). Bei dieser Pastete mit lebenden Vögeln überrascht die behutsame Vorgangsweise, die hier dem Koch ans Herz gelegt wird: *Gieße wenn du anrichten willst, die Suppe so hinein, daß du den lebendigen Vögeln nicht schadest*. Manche Rezepte dürften hingegen selten umgesetzt worden sein (Nr. 186): *Aus einem Delphin kannst du gutes Essen machen*. Trockenfrüchte bildeten etwa den

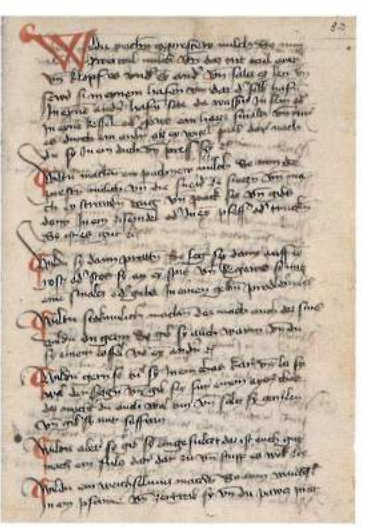
Ausgangspunkt für *Sulz aus Feigen* (Nr. 191) oder *Sulz aus Rosinen* (Nr. 192). Lautmalerisch und bisweilen deftig klingt auch *Ein weißes, zotteliges Mus* (Nr. 150), *Ein Essen, das »Bubenpulver« heißt* (Nr. 217) – oder *Krumme Krapfen* (Nr. 214), wo bei diesen als Würste zuzubereitenden Krapfen die Anleitung erteilt wird, sie *dünn und krumm wie Roßärsche* zu machen.

Aus den verschiedenen für das Mittelalter so typischen Musgerichten seien zwei Beispiele vorgestellt, die für Abwechslung an Fasttagen sorgen sollten. Um die Vielfalt der mittelalterlichen Fastenküche zu veranschaulichen, sollen dann drei fleischlose Gerichte mit unterschiedlichsten Zutaten folgen. Beim Rezept *Ein gmües von swammen* handelt es sich im Grunde um eine Anweisung für das Trocknen von Pilzen und betrifft damit vor allem die Vorratswirtschaft. Beim zweiten Rezept, *Ein gmüs von vischen,* wird hingegen auch vor der Gefahr der Vergiftung gewarnt, indem ausdrücklich vom Rogen der Barbe abgeraten wird, der giftig ist und Übelkeit sowie Brechdurchfall hervorruft. Im dritten Beispiel geht es um *Krapfen in der Fastenzeit,* deren Geschmacksausrichtung (süß oder pikant) nicht gleich auszumachen und damit typisch für die spätmittelalterliche Geschmackstradition ist.

Ein Mus aus Pilzen (Nr. 122; Transkription in Aichholzer 1998, S. 287): Willst du ein Mus aus Pilzen machen, so pflücke sie im Mai. Hacke Reizker oder Rötlinge klein und lasse sie trocknen, so kannst du sie lange aufbewahren. In der Fastenzeit sind sie (gut – fehlt im Original), wenn ich das (hier extra) sagen muß. Sie sind vor der Fastnacht auch gut. Du kannst sie aufheben, so lange du willst.

Ein Mus aus Fischen (Nr. 125; Transkription in Aichholzer 1998, S. 287): Nimm Fischroggen, aber nicht Barbenroggen und zerstoße ihn in einem Mörser und backe daraus ein breites (Teig)blatt, das schneide würfelig. Röste Mehl mit Öl (so lange) in einer Pfanne, bis es schwarz wird und gib Fischbrühe dazu. Mache aus dem Mehl mit Wein und Essig und Gewürzen eine Pfeffersauce und lasse sie aufwallen und schneide eine Semmel würfelig und erhitze das Öl und gieße das auf das Essen und serviere es.

Zu Krapfen in der Fastenzeit (Nr. 213; Transkription in Aichholzer 1998, S. 309): Zerstoße Nußkerne und Feigen miteinander in einem Mörser und würze sie gut und reibe sie durch ein Tuch und mische Zimtblüten und Senf darunter und verquirle es mit Honigseim so fest miteinander, wie Wachsbeeren. Und wenn du willst, dann nimm ein wenig davon und verreibe es mit Wein. So hast du guten Senf.



Innsbrucker Rezeptbuch. *Fol. 83r. Mitte 15. Jahrhundert. Codex Vind. 5486*
¶ Teil II ist auf fol. 82r. mit 1451 datiert: Damit hat diesew ler ein endt / Got geb unserem leben ein gut end. Amen / Memento 1451. *Vermutlich aus dem Besitz Kaiser Maximilians I.*

Das fälschlicherweise auch als *Ambraser Rezeptsammlung* bekannte *Innsbrucker Rezeptbuch* dürfte aus dem Besitz von Kaiser Maximilian I. stammen, der den Codex in seiner Innsbrucker Burg verwahrte. Hier wurde er im Codex 909 der Universitätsbibliothek Innsbruck (*Inventari etlicher buecher, so in einem gewelb in der Burg zu Ynnsbruck liegen*) erwähnt, der wenige Jahre vor der Kontrolle durch König Ferdinand I. im Jahre 1536 entstanden sein dürfte. Als Peter Lambeck, der von 1663 bis 1680 als Bibliothekar Leopolds I. tätig war, 1665 die Bestände der Schlossbibliothek von Ambras katalogisierte, erwähnte er ein *Regimen sanitatis Arnoldi de Villa Longa geschriben in*

lederfarb gepunden. Diesen Codex mit der mittelalterlichen Gesundheitslehre setzte dann Theodor Gottlieb (1900, S. 100, Nr. 180) mit dem vorliegenden *Innsbrucker Rezeptbuch* (Codex Vind. 5486) in Verbindung, das fünf verschiedene Fassungen des *regimen sanitatis* beinhaltet: von Arnoldus de Villanova, einem anonymen Autor, Giraldus de Solo, Johannes de Tornamira und von Nicolaus Bertrucci. Doch fehlen im Codex Vind. 5486 jene Hinweise auf Ambras, die sonst die Bücher dieses Schlosses liefern.

Ob Maximilian I. das *Innsbrucker Rezeptbuch* selbst erwarb oder von seinem Vater, Kaiser Friedrich III., erbte, ist unklar, ebenso Art und Zeitpunkt der Erwerbung durch die Wiener Hofbibliothek, wo die Handschrift bereits vom Hofbibliothekar Johann Benedikt Gentilotti von Engelsbrunn zwischen 1705 und 1723 katalogisiert wurde (unter Med. 135). Mit der Entstehung des Tabulae-Kataloges im 19. Jahrhundert erhielt der Codex die seitdem gültige Signatur. Ähnlich wie das *Dorotheer-Kochbuch* weist auch das *Innsbrucker Rezeptbuch* einen starken bayerischen Einschlag auf. Die Rezepte erstrecken sich von fol. 83r. bis 95v. und nennen eine Reihe von Wildgerichten, wie etwa ein *guet essen* vom *hirs horn* (Nr. 42), das schon auf Marx Rumpolts nicht minder skurriles Hirschgeweihrezept (*Ein gute Spiess von weichem Hisch-Geweyh*) vorausweist:

Willst du ein gutes Essen machen, so nimm das Geweih eines jungen Hirsches (Nr. 42; Transkription in Aichholzer 1998, S. 176): Willst du ein gutes Essen machen, so nimm das Geweih eines jungen Hirsches und säubere es durch versengen (wohl vom Bast) und zerstoße es und nimm das Horn und Wein und Honig und Lebkuchen und koche es miteinander. Du sollst nur das Blut des Geweihes nehmen, das ist gut.

Das *Innsbrucker Rezeptbuch* beinhaltet auch einige spezielle Gerichte, die als authentischer Beleg für die spätmittelalterlichen Usancen der Schaugerichte, der Imitationsgerichte wie auch für das Färben von Speisen gelten können – also für Kochpraktiken, die bis ins Barock bestimmend für die europäische Kochkunst und Tafelkultur wurden:

Willst du einen Igel aus Mandeln machen (Nr. 45; Transkription in Aichholzer 1998, S. 176): Willst du einen Igel aus Mandeln machen, so nimm Mandelmilch und koche sie gut und seihe sie ab und lasse sie auf dem Tuch trocken werden und bereite sie so zu, daß sie hart wird. Stecke dann zerteilte Mandeln hinein und gieße Mandelmilch darüber. Wenn du (die Masse) gelb färben willst, dann kannst du das auch tun.

Willst du einen Kranz aus vier Farben machen (Nr. 79; Transkription in Aichholzer 1998, S. 176): Willst du einen Kranz aus vier Farben machen, so mache (Teig)blätter aus Eiern. Weiße aus Eiklar, gelbe aus Dottern, grüne mit (Petersilien)saft und Eiklar, schwarze auch in diesem Sinn (d. h. vermutlich mit gebranntem Brot und Eiklar). Rolle sie übereinander und schneide sie dann in der Länge zweier Fingerglieder ab. Und stoße dann eine Farbe nach der anderen auf einen Streifen zum Flechten und binde diesen dann zu einem Kranz und mache einen Straubenteig und lege ihn (den Kranz) hinein und backe ihn dann, und wenn er gebacken ist, so ziehe den Streifen zum Flechten heraus und schneide ihn (den Kranz) dann oben rundherum auf, so sieht man die Farben.

Diese mittelalterliche Darstellung vereint Vogelfang und Kochszene in vereinfachter und eindringlicher Form. Vogelfang zählte neben dem Reiten, Schachspiel, Schwimmen, (Bogen-)Schießen, Ringen und dem Saitenspiel zu den sieben ritterlichen Fertigkeiten. Obgleich die Jagd ein Adelsprivileg war, suchte man die Jagdbegehrlichkeiten des einfachen Volkes durch die temporäre Erlaubnis zum Vogelfang etwas zu kanalisieren. Bei den hier zur Strecke gebrachten Vögeln handelt es sich um Wachteln, die zu den Feldhühnern bzw. zu den Zugvögeln zu rechnen sind. Erst seit dem 20. Jahrhundert werden sie auch gezüchtet.

Schon im Mittelalter galten viele Arten Vögel und Geflügel als Delikatesse. Paolo Santonino berichtet von seiner herbstlichen Kärntenreise 1485, dass er *von Fleisch von Vögeln, die schneller fliegen ..., von Waldhühnern, die in den wilden Gebirgen der Gegend erbeutet werden, Krametsvögeln, an denen diese Gegend keinen Überfluß hat, die daher als kostbares Geflügel gelten ..., Krähen, die Italien nicht kennt ..., vorzügliche Täubchen ...* und schließlich (im Herbst 1486) auch *Wachteln* gegessen. (In: Egger 1947, S. 18f.)



Wachtelfang und -verzehr.
In: Heinrich von München: Weltchronik (Rudolphus von Emse: Chronicon mundi seu paraphrasis librorum historicorum V. et N. T. versibus germanicis concinnata cum continuatione Henrici von München).
Bayern oder Österreich, um 1390.
Codex Vind. 2768

Die schmackhafte und die schwarze Kunst

Kulinarik und Buchdruck in der Renaissance

Ein lebendigen Hasen in Pasteten gemacht …
ist es ein kurtzweil.
MARX RUMPOLT, *1581*



Bartolomeo Scappi. *Kupferstich.*
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
*Sign. *44. G. 99*

Mit Renaissance verbinden wir – allen kulturhistorischen Korrekturversuchen zum Trotz – heitere Diesseitigkeit, in die man alles Freie, Sorglose, Spontane, Sinnenfrohe und Selbstbewusste hineinprojizierte. Diese Epoche, die Italien etwa zwischen 1400 und 1550 nachhaltig prägen und von der das restliche Europa in unterschiedlicher Intensität infiziert werden sollte, diente unserer Großvätergeneration noch als geeignete Projektionsfläche eines humanistischen Eliteideals. Besondere Affinität entdeckte die finanzstarke Gründerzeitgeneration aber auch im narzisstisch-hedonistisch ausgerichteten Lebensstil der damaligen adeligen und großbürgerlichen Gesellschaft, die in den opulenten Festen mit prall gedeckten Tafeln eine eminent wichtige Möglichkeit der Selbstdarstellung sah. Im Überschwang dieser Rückbesinnung wurde die Renaissance für alle ideologischen, politischen, kulturellen und gesellschaftlichen Innovationen der Neuzeit verantwortlich gemacht. Mit einem Wort: Diese Epoche blies mit ihrem profanen Festglanz, ihrer unternehmungsfreudigen Erdverbundenheit und ihrem geschärften Wissensdurst dem ohnehin finsteren Mittelalter gänzlich die Kerze ihrer schwachen Laternen aus und ersetzte die eintönigen Breispeisen und ewigen Krautgerichte durch gebratene Kapaune und vergoldete Speisen.

Dieses plakative Bild wich zunehmend der Erkenntnis einer bereits damals manipulierten Wirklichkeitswahrnehmung: Die Vorstellung, nach langen Jahrhunderten der Finsternis sei das reine Licht erschienen, erwies sich als ein literarisches Produkt einiger Humanisten, die ihrem Widerwillen gegen die Scholastik freien Lauf gelassen hatten (vgl. Flasch 1990, S. 14). Die innovativen Impulse für die Erneuerung der Kochkunst tauchen vielmehr sporadisch auf und sind zudem vorerst an Regionen gebunden. Wie in der bildenden Kunst, so gingen auch in der Kochkunst die Erneuerungen im Laufe des 14. Jahrhunderts von Italien aus, wobei der Toskana eine besondere Vorreiterrolle zukommt.



Bancket der Edelleut / darinn vermeldet / was für Speiß und Trachten / nicht allein auf Fleisch / sondern auch auff die Fasttage / zuzurichten seyen.
Holzschnitt.
In: Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch. *Frankfurt/M. (Feyerabendt), 1581. Sign. *44. B. 1*
¶ *Mit seinen mehr als 500 Holzschnitten vermittelt Rumpolts Prachtwerk Einblicke in die Tafelsitten und Esstraditionen der unterschiedlichsten sozialen Schichten. Neben Rezepten und Menüvorschlägen liefert der churmainzische Mundkoch auch Belehrungen und diverse Küchentipps.*

Die Rückbesinnung auf die Antike und ihre Traditionen sollte in der Erneuerung der Kochkunst ein entscheidendes Charakteristikum darstellen. Ins Programm der lateinischen Übersetzungen wurden nun neben politischen Autoren und Philosophen auch die Kochbücher der Antike genommen. Wohl in Erinnerung an das vielfältige und abwechslungsreiche Speisenangebot, das etwa Apicius in seinem antiken Kochbuch ausbreitet, vergrößert sich das Spektrum der Zutaten nicht nur um neue Gewürze und Kräuter, sondern auch um neue Qualitätsstandards: Hatte man beispielsweise im Mittelalter Kühe oder Hühner zumeist erst dann auf die Schlachtbank geführt, wenn ihre Milch- oder Eierproduktion altersbedingt stagnierte, begann man nun eigenes Schlachtvieh zu züchten. Bei den agrarischen Produkten nützte man neue Bewässerungs- und Anbaumethoden, etwa das Bepflanzen eigens angelegter Terrassen und das Veredeln von Obst. Bei Gemüse und Kräutern traten neben den alten Sorten wie Kohl, Kraut, Bohnen und Zwiebeln neue hinzu: Mangold, Wirsing und Radieschen.

Begünstigt wurde diese neue Vertrautheit mit der Natur und ihren zahllosen Nahrungsquellen in Fauna und Flora durch wissenschaftliche Arbeiten: Enzyklopädisch-diätetische Bücher beleuchteten in der Folge nicht nur diese wiederentdeckte Vielfalt, sondern gehen auf gesundheitliche Wirkung für Mensch und Tier sowie auf Zubereitungsmöglichkeiten in der Küche ein. Die besondere Qualität dieser Kochkunst sollte gerade in der Verwendung von kostspieligen Zutaten zum Ausdruck kommen, die durch Zölle und Handel für andere Nationen (noch) unerschwinglich waren; durch regen Seehandel hatte Italien schon im Mittelalter exklusiv

einige der wichtigsten Gewürze aus dem Orient eingeführt. Das sich ständig vergrößernde Angebot an Übersee-Importen konnte sich auf den Märkten – ob in Florenz oder Siena – sehen lassen: Datteln, Granatäpfel, Bitterorangen, neue Spargelsorten, Anis oder Zucker neben vielen anderen schmackhaften Zutaten sollten bald zum Standard dieser Schnittstelle zwischen Bauern, Händlern und Köchen zählen.

Gute Zutaten alleine garantieren aber noch keinen lukullischen Genuss. Es bedurfte auch kreativer Köche, die nun im 15. Jahrhundert erstmals aus der anonymen Schar der zahllosen Hofbediensteten heraustreten und nicht allein durch ihre Anleitungen für das Zubereiten einzelner Speisen, sondern auch durch ihre Vorschläge für imposante Schauspeisen, festliche Tafelgestaltung, exotische Reize oder das richtige Benehmen bei Tisch einflussreiche Akteure einer erneuerten Fest- und Tafelkultur wurden. Die Varietät des Speisenangebots, die raffinierteren Zubereitungsmethoden und die verfeinerte Tafelkultur dienten in der Folge sowohl als Ideale wie auch als Teil der zivilisierten Alltagsgewohnheiten nicht nur der sozialen Distinktion des höfischen Milieus. Zunehmend wurde dieser gehobene Standard, der sich an den italienischen Fürstenhöfen und in den großbürgerlichen Haushalten in Florenz, Siena und in der Folge besonders in der ewigen Stadt Rom mit ihrem tonangebenden päpstlichen Hof durchsetzte, auch als nationale Abgrenzung verwendet.

Baldassare Castiglione (1478–1529), der mit seinem für Papst Julius II. verfassten *Il libro del Cortegiano* (*Das Buch vom Hofmann*, 1528 in Venedig erstmals in Druck gegangen) den vielleicht wichtigsten Beitrag zu den italienischen Anstandsschriften der Renaissance liefern sollte, zeigt darin das Bild der unzivilisierten, obszön sprechenden, stinkenden und Käse essenden Franzosen auf. Es verwundert daher kaum, dass sich die europäischen Höfe um eine Verbesserung ihres Rufes mühten und diese neuen



Prunkgefäßentwürfe. *Federzeichnung. Fol. 61r.*
In: Skizzenbuch (Album mit Federzeichnungen).
16./17. Jahrhundert.
Cod. ser. n. 3970



Prunkgefäßentwürfe. *Federzeichnung. Fol. 60r.*
In: Skizzenbuch (Album mit Federzeichnungen).
16./17. Jahrhundert.
Cod. ser. n. 3970

Ideale der italienischen Renaissance ihrerseits nicht nur als Vorgabe betrachteten, sondern sie zu übertreffen suchten. Dies- und jenseits der Alpen wurden daher die festiven und kulinarischen Innovationen, die von den toskanischen Höfen und dem päpstlichen Hof ausgingen, gierig aufgegriffen und je nach Mentalität mit unterschiedlichem Erfolg imitiert oder adaptiert.

Der Buchdruck sollte dabei einen wesentlichen Beitrag leisten, wie die bereits Ende des 15. Jahrhunderts erstmals in Druck erschienenen Koch- und Benimmbücher belegen, die in unterschiedlichste Landessprachen übersetzt wurden. Castigliones maßgeblicher Leifaden plädierte für ein neues Ideal des Hofmannes, zu dessen Qualitäten *grazia* (Anmut), *misura* (Ausgewogenheit), *ingenio* (Geist) und *arte* (Kunst) zählen sollten. Der Autor, anfänglich als umfassend gebildeter Humanist und feinsinniger Berater der Sforzas in Mailand sowie der Gonzagas in Mantua tätig, wurde 1513 als Botschafter des Herzogs von Urbino an den päpstlichen Hof nach Rom entsandt, wo er zum päpstlichen Nuntius für Spanien ernannt wurde.

Castiglione war erst drei Jahre alt, als einer der bedeutendsten Erneuerer der europäischen Kochkunst starb: der italienische Humanist Bartolomeo Platina (eigentlich Bartolomeo Sacchi). Platina, der später in gefährliche Opposition zum päpstlichen Hof geriet, wurde 1421 im lombardischen Piadena in der Nähe Cremonas geboren und stammte aus ärmlichen Verhältnissen. Er diente vorerst als Söldner unter den Condottieri Francesco Sforza und Niccolò Piccinino, um dann um 1449 als fast schon Dreißigjähriger ein humanistisches Studium bei Ognibene da Lonigo, dem Schüler Vittorino da Feltre, zu beginnen. In der Folge wurde Platina Lehrer der Söhne Ludovico Gonzagas und 1453 Leiter der Mantuaner Schule. Im Jahr 1457 verlegte er seinen Wirkungsbereich nach Florenz, wo er ein zweites Studium bei dem byzantinischen Philosophen Johannes Argyropulos begann und dabei die Medici sowie den Florentiner Humanistenkreis kennen lernte.

Platina folgte schließlich Kardinal Francesco Gonzaga nach Rom. Ein wichtiger Karriereschritt bahnte sich für ihn 1464 an, als er in das Amt eines Abbreviators in der Kanzlei des humanistisch orientierten, jedoch schon todkranken Papstes Pius II. (Enea Silvio Piccolomini) berufen wurde. Mit dem Tod von Pius II. am 15. August 1464 sollte Platinas Höhenflug ein jähes Ende nehmen. Der neue Papst Paul II. (Pietro Barbo), der sich ursprünglich für den Papstnamen Formosus (der Wohlgestaltete) stark gemacht hatte, entließ Platina im gleichen Jahr wieder aus den päpstlichen Diensten. Ein Grund für diesen Schritt liegt in Pauls II. genereller Ablehnung der Humanisten und der in seinen Augen heidnischen Antikelei der Gelehrten. Im Zorn darüber drohte Platina Paul II. mit einem Konzil, um so seine Wiedereinsetzung ins päpstliche Amt zu erreichen – was ihm vier Wintermonate (1464/65) im Kerker der Engelsburg eintragen sollte.

Nur die Gastfreundschaft der Gonzaga-Familie sicherte Platina daraufhin das Fortkommen. Doch 1468 wurde er erneut verhaftet, diesmal wegen des Vorwurfs der (unbewiesenen) Teilnahme an einer Verschwörung des Zirkels um Pomponius Laetus gegen den Papst; weiters wurden ihm auch heidnische Antikenverehrung und Epikureismus zur Last gelegt. Dabei zollte Paul II. durchaus den Wissenschaften und Künsten Anerkennung: So ließ er unter anderem 1469 die erste Druckerpresse in Rom errichten. Aus den päpstlichen Anschuldigungen resultierte schließlich eine einjährige Haftstrafe für Platina, der in dieser Zeit peinlichen Verhören und Folterungen ausgesetzt war. Erholung brachten dann die Kur- und Sommeraufenthalte bei den Gonzagas und in den Bädern von Petriolo und Albano. Erst mit dem Tod seines päpstlichen Kontrahenten Paul II. am 26. Juli 1471 sollten für Platina ruhigere Zeiten anbrechen. Er wurde beim päpstlichen Stuhl unter dem humanistenfreundlichen Sixtus IV. nicht nur rehabilitiert, sondern von diesem 1475 zum Leiter der neu gegründeten Vatikanischen Bibliothek bestellt. Aus diesem Jahr stammt auch Platinas eigentliches Hauptwerk, die umfangreiche Papstgeschichte *Liber de vita Christi ac omnium pontificum*. In ein weniger günstiges Licht rückt Platina dann der Trienter Judenprozess von 1477, wo er die Verteidigung des judenfeindlichen Bischofs Johannes Hinderbach übernahm. Platina starb am 21. September 1481 in Rom an der Pest.

Umtrunk mit Malvasierwein.
Kolorierte Federzeichnung. Fol. 96r.
In: Giovanni Cadamosto: Trattato circa le nature de l'herbe, de cibi et de venendi, de pietre et de parole et de loro juvamenti et nocumenti et ad removere li nocumenti soi. Medizinischer Traktat.
Italien, 3. Viertel 15. Jahrhundert.
Codex 5264



In unmittelbarer zeitlicher Nähe zur Errichtung der ersten päpstlichen Druckerpresse wurde sein Kochbuch *De honesta voluptate et valetudine* gedruckt: die erste Fassung 1470 in Rom, 1475 entstand in Venedig eine Neuauflage, 1480 eine in Friaul. Dieses oft als erstes gedrucktes Kochbuch der Welt gefeierte Werk Platinas fällt in eine Zeit glänzender römischer Feste, in denen sich kulinarische Phantasie mit künstlerischer Gestaltungslust in Küche und auf der Tafel zu übertreffen suchten. Ein solches ging 1473 anlässlich der Durchreise der neapolitanischen Königstochter Eleonore von Aragon in Rom über die Bühne; ausgerichtet wurde das Fest vom Neffen des Papstes Sixtus IV., Pietro Riario. Wie der Historiker Bernardino Corio 1554 in seiner *Storia di Milano* nachträglich zu berichten wusste, begann das Bankett mit allerlei süßen Vorspeisen wie etwa vergoldete Früchte und Malvasierwein; daraufhin folgten unter den insgesamt

30 Gerichten gebratene Hühner, Kapaune, verschiedene Fische, Kälber und Ziegen – unter den voluminösen und originellen Schaugerichten befand sich neben Burgen und Schiffen ein ganzer Berg, aus dem zum allgemeinen Amüsement ein Mann entsprang.

Solch kulinarische Eskapade konnte Platina freilich nur bedingt bedienen: Sein Kochbuch ist bei genauerer Betrachtung eher ein Haus- und Hilfsbuch mit einer Vielfalt an Kochanweisungen und Lebensregeln und beruht im Grunde auf den zehn Büchern des antiken Kochbuchautors Apicius aus dem 1. nachchristlichen Jahrhundert. Neben Apicius bezieht sich Platina in seinem ebenfalls zehnteiligen Werk auf antike Schriften von Cato, Columella und Plinius. Platina lässt sein Buch mit einer Abhandlung über das Wohnen der Menschen beginnen, setzt dann mit Schlaf und Beischlaf fort und gelangt über Bemerkungen zu Koch und Kochkunst zum Tafelservice wie auch zu Brot und Salz. Viele seiner Rezepte entnahm er dem ungedruckt gebliebenen Kochbuch *Libro de arte cocquinaria* (um 1450/60) des Maestro Martino, einem aus Como gebürtigen Koch im Dienste von Ludovico Trevisano, Patriarch von Aquileja.

Auf dieses Kochbuch Martinos (Original in der Library of Congress, Washington) geht auch der *Epulario* des Giovanni de Rosselli zurück, das 1516 erstmals in Venedig gedruckt wurde. Martino da Como gilt dank seines Kochbuchs, in dem 267 Rezepte enthalten sind (40 Fleisch- stehen 73 Fischrezepte gegenüber), heute als der bekannteste Koch des mittelalterlichen Italiens. Er ist ein gutes Beispiel für die Zirkulation von kulinarischen Ideen innerhalb des spätmittelalterlichen Europas, finden sich doch Anregungen aus dem katalanischen *Sent Sovi*, wie man umgekehrt seinen Einfluss in einigen Rezepten des katalanischen Meisters Ruperto (Robert de Nola) nachweisen konnte. Der verhinderte Druck dieses Buches, das jedoch zwischen 1516 und 1606 bereits in 16 unautorisierten Ausgaben kursierte, dürfte letztlich Platinas gedrucktem Konkurrenzbuch den großen Erfolg beschert haben. Es erfuhr in zahlreichen Auflagen, Übersetzungen und Plagiaten bald weite Verbreitung dies- und jenseits der Alpen.

Stephanus Vigilius Pacimontanus (eigentlich Stephan Vigil Friedberger) wählte für seine deutsche Platina-Übersetzung den Titel *Von der ehrbaren Wollust und dem Wohlbefinden*, die 1542 (laut Kühnel 1984, S. 231, bereits 1530) in Augsburg bei Hainrich Stayner ediert wurde. Zum Zeitpunkt der ersten deutschen Übersetzung, die vergleichsweise spät erfolgte, waren die französischen und spanischen Ausgaben bereits längst auf dem Markt. Auffallend dabei ist, wie der italienische Übersetzer deutsche Verhältnisse und Gepflogenheiten respektierte.

Während sich die Kochkunst anschickte, ständig raffiniertere Gerichte zu ersinnen, sollten die Feste immer opulentere und bisweilen ausschweifendere Dimensionen annehmen, wie etwa das am 13. September 1513 in Rom vom Neffen des Papstes Leo X., Giuliano Medici, gegebene Fest anlässlich der Ernennung zum Patrizier belegt. Die Tafel war im Freien für 20 ausgewählte Gäste gedeckt, die erhöht Platz genommen hatten – eine halbkreisförmige Tribüne wurde für Zuschauer errichtet. Neben originellen Einfällen wie die in Servietten eingeschlagenen lebenden Vögel,







die zur Überraschung der Gäste wieder ihren Flug fortsetzen konnten, herrschte purer Überfluss beim Speisenangebot. Dies führte dann bei fortgeschrittenem Weinkonsum schließlich dazu, dass sich die Gäste gegenseitig mit einzelnen Gängen bewarfen, Ziegen, Fasane, Rebhühner und Schweine als Geschosse herhalten mussten – und vielfach bis zur Tribüne flogen. Als kurz darauf der Bankier Agostino Chigi, der ebenfalls einem papablen Geschlecht entstammte, Papst Leo X. zu einem Festessen in seine Villa Farnesina lud, gestattete er sich eine geradezu anarchisch anmutende Geste, indem nach jedem Gang das wertvolle Tafelgeschirr in den Tiber geschmissen wurde. Hier bricht sich einmal mehr die Ambivalenz von Chaos und Ordnung, von Exzess und Wohlverhalten im Essverhalten Bahn, die sich besonders in Umbruchsperioden wie auch Situationen mit ausgeprägten Kultivierungs- und Domestizierungsschüben und -zwängen äußert – die sattsam bekannten Tortenschlachten erscheinen in diesem Lichte als dekadenter Rest solcher Ausbruchversuche.

Gesitteter ging es da hingegen auf Schloss Ambras bei Innsbruck zu, wo Erzherzog Ferdinand II. von Tirol gemeinsam mit seiner ersten, jedoch nicht standesgemäßen Gattin, der Augsburger Patriziertochter Philippine Welser (1527–1580), residierte. Ihr verdanken wir ebenfalls ein bedeutendes kulinarisches Dokument der Renaissance: das *Kochbuch der Philippine Welser*. Die prominente Besitzerin sowie eine noch 1596 im Inventar neben ihren Gemächern erwähnte *frauenzimerkichele* nährten die Vorstellung, die Frau an der Seite des Tiroler Landesfürsten hätte auf Schloss Ambras, wo täglich nicht weniger als 95 Personen mehrgängige Menüs verspeisten, auch selbst gekocht; Gerold Hayer (1983) hält dies im Zuge seiner monographischen Bearbeitung des Kochbuchs allerdings für unwahrscheinlich. Vielmehr dürften große Teile des um 1543/44 zu datierenden Buches noch von ihrer Mutter Anna, geb. Adler, als Mitgift für Philippine gedacht gewesen sein.

Bei dem *Kochbuch der Philippine Welser* handelt es sich im Grunde um eine Sammlung von Einzelblättern mit medizinischen und hauswirtschaftlichen Rezepten, die erst später in unsystematischer Ordnung gebunden wurden. Lediglich in den handschriftlichen Nachträgen zeigt sich Welsers Schrift und ihr heilkundlicher Eifer. Möglicherweise erklärt dieses medizinisch-diätetische Interesse auch die auffallend geringe Anzahl an Fleischrezepten: insgesamt 41 von 245 Rezepten. Der sprachliche Grundduktus mit seinen stereotypen Formen *wiltu … machen / bachen / syeden* verrät zudem noch den Nachhall spätmittelalterlicher Sammlungen. Um den Aufbruch in der Küche der Renaissance zu dokumentieren, taugt es hingegen wenig – unser Blick hat sich daher wieder gen Süden zu richten.

Für die Kenntnis der italienischen Küche der Renaissance kommt neben dem Kochbuch des in der deutschen Ausgabe als des *Babst Pij des II. Hoffmeyster* bezeichneten Platina zwei weiteren, im wohl sprichwörtlichen Dunstkreis höchster kirchlicher Kreise entstandenen Kochbüchern vorrangige Bedeutung zu: *Banchetti Compositioni di Vivande e apparecchio generale* von Cristoforo da Messisbugo (1549) sowie das großzügig mit Kupferstichen illustrierte Werk *Opera divisa in sei libri* des Geheimkochs von Papst

Gegenüber:
Holzschnitt zum Titelblatt, Details.
In: Radulphus Bartholomaeus Platina germ.: Von allen Speysen vnd Gerichten.
Augsburg (Steyner), 23. 11. 1537.
*Sign. *48 S. 17*

Pius V.: Bartolomeo Scappi. Messisbugo († 1548) kam wahrscheinlich in Flandern zur Welt, diente am Hofe des Kardinals von Ferrara, Don Ippolite d'Este, und dürfte hier als Koch und Haushofmeister tätig gewesen sein. In seinem erst posthum erschienenen Kochbuch (dessen Niederschrift allerdings bereits auf das Jahr 1529 zurückgehen soll) liefert er keine schematischen Speisefolgen, sondern beschreibt eine Anzahl von Festmählern im Hause des Herzogs von Ferrara, und zwar mit Tagesangabe und Anregungen für den Tafelschmuck, den er für die einzelnen Gänge für passend hielt.

Bartolomeo Scappis Papstkochbuch (*Opera divisa in sei libri*, 1570) ist mehr als zwanzig Jahre nach der Drucklegung von Messisbugos Kochbuch in Venedig erstmals verlegt worden. Es ist mit allen Privilegien und päpstlichem Segen versehen und im Laufe der Zeit mit Ergänzungen immer wieder neu ediert worden. Ob seiner reichen Kupferstich-Illustrationen zur Ausstattung der päpstlichen Küche gilt Scappis Papstkochbuch als realienkundliches Unikum der Renaissance, wird hier doch das ganze Kücheninstrumentarium in einer Detailverliebtheit und in einem Variationsreichtum geschildert, wie wir dies davor und danach in keinem historischen Kochbuch jemals wieder finden sollten. Das Porträtmedaillon auf dem Titelblatt zeigt den Autor mit herrschaftlichem Wams, mächtigem Bart und mit seinem Wappen – nichts hingegen weist ihn als Vertreter einer kulinarischen Zunft aus, deren verdienstvollen Akteure zu diesem Zeitpunkt nur selten aus der Anonymität herausragen.

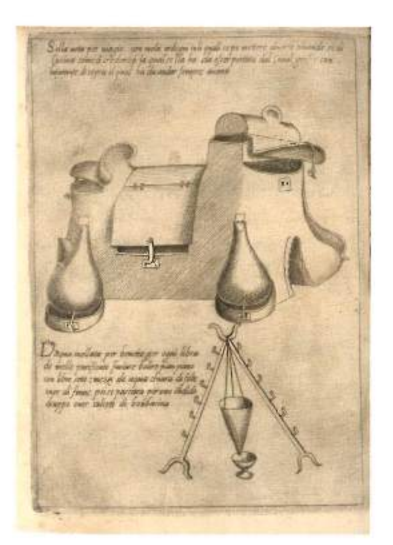


Cristoforo da Messisbugo.
In: Erna Horn: Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen.
München (MGV), 1979.
Sign. 1363690-C NEU Mag

Transport von Speisen während des Konklaves (*unten*). Küchengerätschaften (*gegenüber*). *Kupferstiche.*
In: Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
*Sign. *44. G. 99*





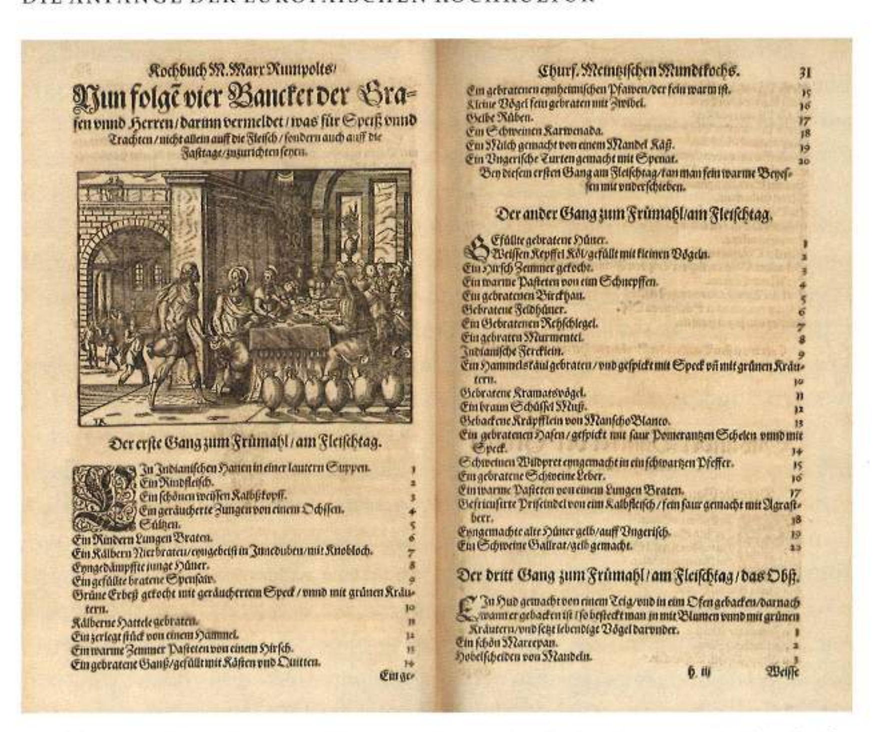


Bartolomeo Scappi, dessen genaue Lebensdaten nicht bekannt sind, dürfte zu Beginn des 16. Jahrhunderts in Venedig zur Welt gekommen sein und dann eine Laufbahn als Koch in den Haushalten venezianischer Prälaten eingeschlagen haben. Rasch zeigte sich sein kreatives Talent, wenn er Wildenten in Pflaumensauce oder die mit Schweinefleisch gefüllten Tortellini mit Käse, Zucker und Zimt anrichten ließ.

Die absolute Raffinesse seiner Kochkunst konnte Scappi im Jahr 1536 erstmals im großen Stil zeigen, als ihn der päpstliche Legat Lorenzo Campeggi mit einem Festmahl für Kaiser Karl V. beauftragte. Der Vatikan sollte ihm in der Folge nicht nur der ideale Arbeitsplatz für seine Kunst werden, sondern alle neuen küchentechnischen Hilfen bieten, die seine auch auf die Verköstigung zahlreicher Gäste abgestimmte Kochkunst erforderte. Seine wahre kulinarische Feuertaufe bestand Scappi 1549, als ihm die Verköstigung der zum Konklave nach dem Tod von Papst Paul III. (am 10. November 1549) angereisten Kardinäle übertragen wurde. Um die Kardinäle während dieser Wahlphase vor der Einflussnahme durch europäische Mächte völlig abzuschirmen, wurde ein spezielles Prozedere entwickelt: Bis ins Detail war der Transport der Speisen von der päpstlichen Küche ins Konklave geregelt, wobei die von päpstlichen Vertrauensleuten eskortierten Töpfe und Schüsseln im Vorzimmer der Versammlung von Vorkostern auf mögliche Vergiftungen oder geschmuggelte Botschaften geprüft werden mussten. Scappi hatte zehn Wochen Zeit, die tagenden Kardinäle kulinarisch zu verwöhnen; so lange dauerte das Konklave, aus dem schließlich der römische Juristenspross Giovanni Maria Ciocchi del Monte als Papst Julius III. am 7. Februar 1550 als neuer Pontifex Maximus hervorging – der neue Papst ernannte Scappi zu seinem Geheimkoch.

Wie sein erster Förderer, Papst Julius II., entwickelte auch Julius III. einen überaus weltlichen Lebensstil voll kulinarischer und erotischer Eskapaden – seine Hörigkeit zu einem fünfzehnjährigen Straßenjungen namens Innocenzo, den er sogar zum Kardinal erhob, vermochte selbst das abgebrühte Rom noch zu erschüttern. Scappi arbeitete nach dem Tod von Julius III. (23. März 1555) dann als *cuoco secreto* (Geheimkoch) auch noch für die Päpste Paul IV. (1555–1559) und Pius V. (1566–1572), weshalb ihn sein in Venedig erstmals 1570 erschienenes Kochbuch als Geheimkoch von Papst Pius V. bezeichnet. Er dürfte noch Gregor XIII. (1572–1585) zu Diensten gestanden haben, denn Scappi starb um 1580 in Rom.

Nur elf Jahre nach Scappis Papstkochbuch ging Marx Rumpolts berühmtes *Ein new Kochbuch* (1581) in Frankfurt in Druck, das bereits die (kulinarische) Wende von der Spätrenaissance zum Frühbarock signalisiert. Es zählt zu den eindrucksvollsten Prachtwerken des Genres Kochbuch. Mit seinen rund 2.000 Rezepten und 150 Holzschnitten repräsentiert Rumpolts Werk nicht nur einen Höhepunkt der Kochbuchliteratur, sondern belegt auch den erstaunlichen verlegerischen Ehrgeiz, ein solch umfangreiches Rezept-Kompendium auf den Markt zu bringen. Es enthält neben der ersten Berufskunde für Küchenmeister auch Holzschnitte von namhaften Meistern wie Jost Amman und wurde bis ins 18. Jahrhundert immer wieder neu aufgelegt. Rumpolt veröffentlichte sein



Kochbuch M. Marx Rumpolts/

Nun folgẽ vier Bancket der Grafen vnnd Herren/darinn vermeldet/was für Speiß vnnd Trachten/nicht allein auff die Fleisch/sondern auch auff die Fasttage/zuzurichten seyen.

Der erste Gang zum Frümahl/am Fleischtag.

Jn Jndianischen Hanen in einer lautern Suppen. 1
Ein Rindfleisch. 2
Ein schönen weissen Kalbßkopff. 3
Ein geräucherte Zungen von einem Ochssen. 4
Sültzen. 5
Ein Rindern Lungen Braten. 6
Ein Kälbern Nierbraten/eyngebeitzt in Jnnedüben/mit Knobloch. 7
Eyngedämpffte junge Hüner. 8
Ein gefüllte bratene Spenfaw. 9
Grüne Erbeß gekocht mit geräuchertem Speck/vnnd mit grünen Kräutern. 10
Kälberne Hattele gebraten. 11
Ein zerlegt stück von einem Hammel. 12
Ein warme Zemmer Pasteten von einem Hirsch. 13
Ein gebratene Ganß/gefüllt mit Kästen vnd Quitten. 14

Ein ge-

Churf. Meintzischen Mundtkochs. 31

Ein gebratenen eynheimischen Pfawen/der fein warm ist. 15
Kleine Vögel fein gebraten mit Zwibel. 16
Gelbe Rüben. 17
Ein Schweinen Karwenada. 18
Ein Milch gemacht von einem Mandel Käß. 19
Ein Vngerische Turten gemacht mit Spenat. 20
Bey diesem ersten Gang am Fleischtag/kan man fein warme Beyessen mit vnderschieben.

Der ander Gang zum Frümahl/am Fleischtag.

GEfüllte gebratene Hüner. 1
Weissen Kepffel Köl/gefüllt mit kleinen Vögeln. 2
Ein Hirsch Zemmer gekocht. 3
Ein warme Pasteten von eim Schnepffen. 4
Ein gebratenen Birckhan. 5
Gebratene Feldhüner. 6
Ein Gebratenen Rehschlegel. 7
Ein gebraten Murmentel. 8
Jndianische Ferckleín. 9
Ein Hammelskäul gebraten/vnd gespickt mit Speck vñ mit grünen Kräutern. 10
Gebratene Kramatsvögel. 11
Ein braun Schüssel Muß. 12
Gebackene Kräpfflein von Manscho Blanco. 13
Ein gebratenen Hasen/gespickt mit saur Pomerantzen Schelen vnnd mit Speck. 14
Schweinen Wildpret eyngemacht in ein schwartzen Pfeffer. 15
Ein gebratene Schweine Leber. 16
Ein warme Pasteten von einem Lungen Braten. 17
Gefricusirte Priseindel von eim Kalbfleisch/fein saur gemacht mit Agrastbeer. 18
Eyngemachte alte Hüner gelb/auff Vngerisch. 19
Ein Schweine Gallrat/gelb gemacht. 20

Der dritt Gang zum Frümahl/am Fleischtag/das Obß.

EJn Hud gemacht von einem Teig/vnd in eim Ofen gebacken/darnach wann er gebacken ist/so besteckt man jn mit Blumen vnnd mit grünen Kräutern/vnd setzt lebendige Vögel darvnder. 1
Ein schön Marcepan. 2
Hobelscheiben von Mandeln. 3

h. iij Weisse

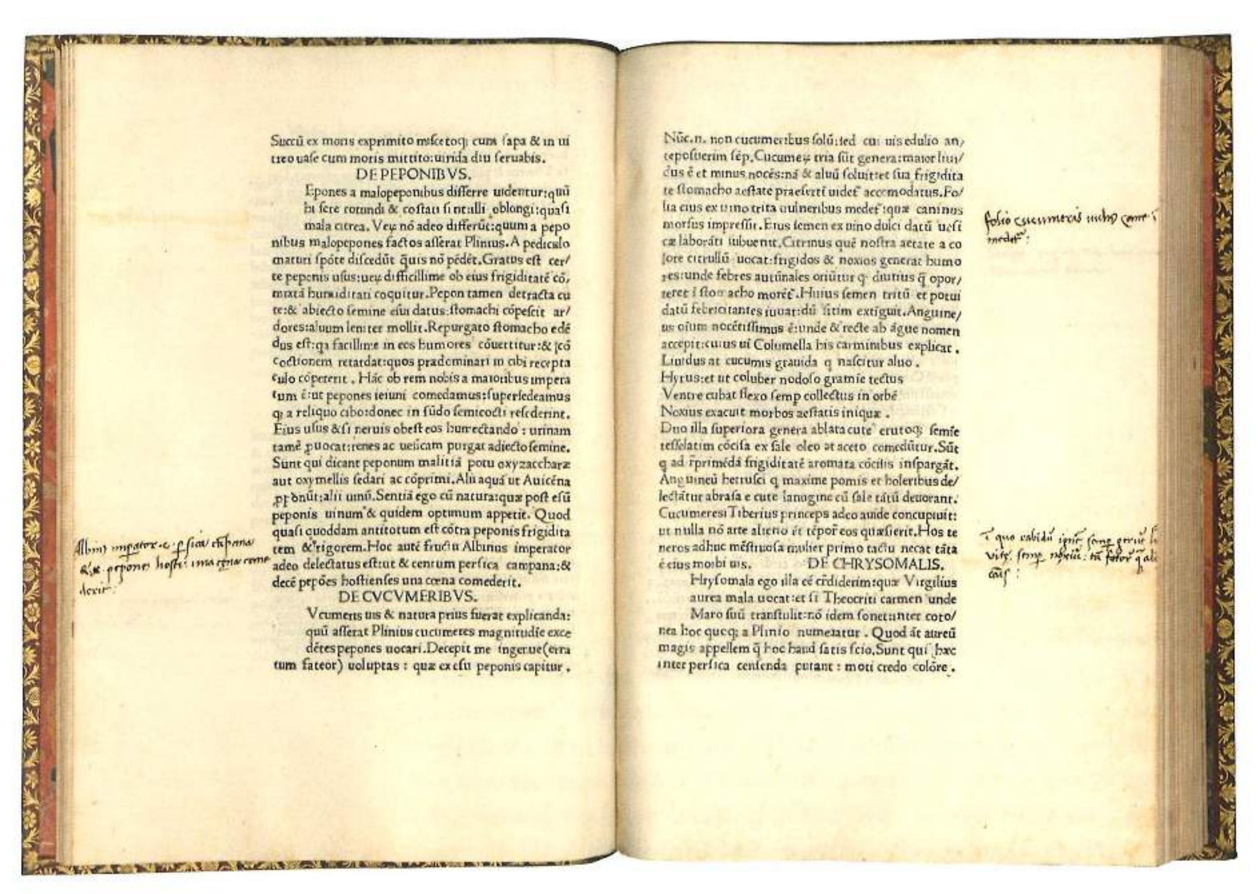
Bancket der Grafen. *Holzschnitt.*
In: Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch.
Frankfurt/M. (Feyerabendt), 1581.
Sign. *44. B. 1
¢ *Hier fungiert eine biblische Szene, die Hochzeit zu Kana, als Illustration.*

Kochbuch während seiner Tätigkeit als Leibkoch des Mainzer Erzbischofs und Kurfürsten Daniel Brendel von Homburg, der 1523 in Aschaffenburg geboren, 1555 mit nur einer Stimme Mehrheit zum Mainzer Erzbischof gewählt wurde und 1582 – also ein Jahr nach Veröffentlichung von Rumpolts Kochbuch – in seinem Geburtsort verstarb.

Rumpolt war davor in mehreren europäischen Staaten als fürstlicher Mundkoch und Vorsteher eines großen Stabes an Küchenpersonal tätig. Sein Kochbuch wendet sich nicht nur an den in kulinarischen Belangen opulenzverwöhnten kaiserlichen Hof, sondern möchte auch den gemeinen Mann ansprechen, wie Rumpolt in seinem *An den gutherzigen Leser* gerichteten Vorwort einräumt: *Hab ... auch gleichwol erwogen vnd behertziget / daß es dem gemeinen Mann / welcher offt viel vnd mancherley herrliche Trachten / von Wildpret / vnnd andern köstlichen Sachen auffs beste zubereitet / nicht hat oder haben kann ... möge abschrecken vnd hinzulegen ursach geben. Und damit ich beydes den Armen vnd Reichen mit dieser meiner Arbeit möge nützlich seyn / will ich von dem / so am besten zu bekommen / vnd am gemeinsten / nemlich von zamen vierfüssigen Thieren/ anfahen.*

Rumpolt spart auch nicht mit Rügen: *Mancher Koch ist faul und träge, weiß nicht, obs gut oder böse sei, was er kocht.* Solche Mahnungen blieben jedoch bis ins späte 18. Jahrhundert scheinbar ungehört, schenkt man den Vorworten zahlreicher nachfolgender Kochbuchgenerationen glauben, die gebetsmühlenhaft stets mangelnde Praxiskenntnisse der schreibenden Konkurrenz monierten. Dies konnte man freilich Frantz de Rontzier nicht vorwerfen, dessen berühmtes Kochbuch *Kunstbuch Von mancherley Essen* 1594, also wenige Jahre nach Rumpolts Opus, erschien: Er war ein Meister seiner Kunst, konnte aber als Analphabet kein Wort schreiben. Als schließlich 1597 erstmals das Kochbuch einer Frau (Schweizerin) in

Druck ging – Anna Weckers *Ein köstlich New Kochbuch* –, sollte nicht nur eine Männerdomäne allmählich ins Wanken geraten, sondern das namenlose Küchenschicksal vieler Frauen eine neue Perspektive bekommen, die Giovanni Boccaccio (1313–1375) in seinem *Decamerone* noch ins Gegenteil verkehrte: ... *wenn wir alt werden, kümmert sich weder unser Mann noch andere Leute mehr um uns, sondern man schickt uns in die Küche, um mit dem Kater uns zu unterhalten und Töpfe und Näpfe zu zählen, und sie machen noch wohl gar Gassenhauer auf uns und singen: Für die jungen Weiber Liebe, für die alten Weiber Hiebe.* ❦



Succũ ex moris exprimito miſcetoq; cum ſapa & in ui
treo uaſe cum moris mittito: uirida diu ſeruabis.
DE PEPONIBVS.
Epones a malopeponibus differre uidentur: quũ
hi fere rotundi & coſtati ſint: illi oblongi: quaſi
mala citrea. Ver nõ adeo differũt: quum a pepo
nibus malopepones factos aſſerat Plinius. A pediculo
maturi ſpõte diſcedũt quis nõ pẽdẽt. Gratus eſt cer/
te peponis uſus: uer difficillime ob eius frigiditatẽ cõ/
mixtã humiditati coquitur. Pepon tamen detracta cu
te: & abiecto ſemine eſui datus: ſtomachi cõpeſcit ar/
dores: aluum leniter mollit. Repurgato ſtomacho edẽ
dus eſt: qa facillime in eos humores cõuertitur: & jcõ
coctionem retardat: quos prædominari in cibi recepta
culo cõpererit. Hãc ob rem nobis a maioribus impera
tum ẽ: ut pepones ieiuni comedamus: ſuperſedeamus
q; a reliquo cibo: donec in fũdo ſemicocti reſederint.
Eius uſus & ſi neruis obeſt eos humectando: urinam
tamẽ puocat: renes ac ueſicam purgat adiecto ſemine.
Sunt qui dicant peponum malitiã potu oxyzacharæ
aut oxymellis ſedari ac cõprimi. Alii aquã ut Auicẽna
pponũt: alii uinũ. Sentiã ego cũ natura: quæ poſt eſũ
peponis uinum & quidem optimum appetit. Quod
quaſi quoddam antitotum eſt cõtra peponis frigidita
tem & rigorem. Hoc autẽ fructu Albinus imperator
adeo delectatus eſt: ut & centum perſica campana: &
decẽ pepões hoſtienſes una cœna comederit.
DE CVCVMERIBVS.
Vcumeris uis & natura prius fuerat explicanda:
quũ aſſerat Plinius cucumeres magnitudĩe exce
dẽtes pepones uocari. Decepit me ingenue (certa
tum fateor) uoluptas: quæ ex eſu peponis capitur.

Nũc.n. non cucumeribus ſolũ: ſed cui uis edulio an/
tepoſuerim ſẽp. Cucumer tria ſũt genera: maior liui/
dus ẽ et minus nocẽs: nã & aluũ ſoluit: et ſua frigidita
te ſtomacho æſtate præſerti uidet accomodatus. Fo/
lia eius ex uino trita uulneribus medet: quæ caninus
morſus impreſſit. Eius ſemen ex uino dulci datũ ueſi
cæ laboráti ſubuenit. Citrinus quẽ noſtra aetate a co
lore citrullũ uocat: frigidos & noxios generat humo
res: unde febres autũnales oriũtur q diutius q̃ opor/
teret i ſtomacho morẽt. Huius ſemen tritũ et potui
datũ febricitantes iuuat: dũ ſitim extĩguit. Anguine/
us oĩum nocẽtiſſimus ẽ: unde & recte ab ãgue nomen
accepit: cuius ui Columella his carminibus explicat.
Liuidus at cucumis grauida q naſcitur aluo.
Hyrus: et ut coluber nodoſo gramĩe tectus
Ventre cubat flexo ſemp collectus in orbẽ
Noxius exacuit morbos æſtatis iniquæ.
Duo illa ſuperiora genera ablata cute erutoq; ſemĩe
teſſelatim cõciſa ex ſale oleo at aceto comedũtur. Sũt
q ad ĩprimẽdã frigiditatẽ aromata cõciſis inſpargãt.
Anguineũ hetruſci q maxime pomis et holeribus de/
lectãtur abraſa e cute lanugine cũ ſale tãtũ deuorant.
Cucumeres i Tiberius princeps adeo auide concupiuit:
ut nulla nõ arte aliено ĩt tẽpor̃ eos quæſierit. Hos te
neros adhuc mẽſtruoſa mulier primo tactu necat tãta
ẽ eius morbi uis. DE CHRYSOMALIS.
Hryſomala ego illa eẽ crẽdiderim: quæ Virgilius
aurea mala uocat: et ſi Theocriti carmen unde
Maro ſuũ tranſtulit: nõ idem ſonet: inter coto/
nea hoc quoq; a Plinio numeratur. Quod ãt aureũ
magis appellem q̃ hoc haud ſatis ſcio. Sunt qui hæc
inter perſica cenſenda putant: moti credo colõre.

Bartholomäus Platina: De honesta voluptate et valetudine.
Venedig (Laurentius de Aquila und Sibylinus Umber), 13. Juni 1475.
Sign. Ink 3. E. 11

Unter den kostbaren Wiegendrucken (Inkunabeln) der Österreichischen Nationalbibliothek befindet sich Platinas Kochbuch in lateinischer Fassung, das für die Entwicklung der italienischen Küche eine gewichtige Position einnimmt, fungierte es doch in der späteren deutschen Übersetzung für die kulinarischen Künste des Nordens als wichtiger Anknüpfungspunkt. Platina gilt auch als Vater des so genannten Küchenlateins, weil er das antike Latein für seine Fachausdrücke adaptierte, dabei aber die Sprachklarheit aufgeben musste. Der bayerische Chronist Johannes Turmair, genannt Aventinus, definierte 1477: *Man haist Küchenlatein, so man Latein redt nach Anweisung der teutschen Zungen, also gleichermaß laut's übel bei solch Art Erfarnen, wo man das Teutsch vermischt mit frembden worten.* (In: Wiswe 1970, S. 30)

Die 1485 erstmals bei Peter Wagner in Nürnberg gedruckte *Küchenmeisterei* gilt als das älteste in Deutsch im Druck erschienene Kochbuch und ist bis 1674 in 13 nachgewiesenen Auflagen immer wieder auf den Buchmarkt gekommen. Sie stand den Intentionen der Hausväterliteratur nahe, wenn darin etwa Meerrettich-, Wermut- oder Nesselwein zur Spinnenabwehr empfohlen wird. Die *Küchenmeisterei* sollte bis ins Hochbarock für zahlreiche Köchinnen und Köche die verbindliche Quelle für viele Rezepte werden.

Küchenmeisterei.
Mainz (Peter Schoeffer), nicht nach dem 24. März 1487.
Sign. Ink 8. H 75

Fast modern klingt es, wenn hier schon in der Vorrede dieser kostbaren und in fünf Kapitel geordneten Inkunabel-Ausgabe der berühmten *Küchenmeisterei* betont wird, dass ein guter Koch mit natürlicher Kost auch der beste Arzt sei: *All menschen synd sunderlich vnd nit unbillichen geneygt zu naturlicher vn*(d) *lustiger Speiß sich der selben nach gesuntheit ihres leibes ordentlich zu gebrauchen und zu enpfahen. Hyrumb ist in dissem gegenwurtige buchleyn genant kuchenmeisterey gar kurz. ... Das den kochen gar nutz wer zu wissen wan ein ordelicher koch mit wolbereiter naturlicher speiß ist hie in disser zeyt der best artzet vnd das zu versteen so der mensch soliche speiß vnd gedranck nit vberflussig sunder sich des ordentlichen vnd zu rechter zeyt gebraucht.*

Für Fastenspeisen, die sich aufgrund der rigorosen kirchlichen Observanzen bereits in den frühesten gedruckten Kochbüchern finden, wird im folgenden Beispiel Fisch als unverfänglicher Ausgangspunkt verschiedenster Gerichte gewählt:

Von fastenspeyß (S. 5): Item wiltu würst von fischen machen so schöpe sie vnd hacke sie kleyn. Stoß sie in eyne(n) mörsser thue wurtz saltz dar zu fülle die dermer vnd siede sie abe als fisch mit weyn mach eyn gelbs pfefferleyn darüber.

An antike Usancen bzw. an aktuelle Gourmet-Extravaganzen erinnert hingegen der Brauch, Speisen zu vergolden oder zu färben:

Von vergulter Speiß (S. 10): Hie ler ich vergulten muß oder was vo(n) gebraten oder gebacken kalt ist. Mach ein klein honig wasser bestreich die Metall damit vn(d) scheuß dz golt oder silber daruff als naß vn(d) druck es mit baum wollen zu wo es nicht gleich leit. Du magst leckůchen oder ander sach also vergulden sunst daug kein'ander assit zu essenden dingen. Item blawes muß mach also vo(n) mandeln vn(d) vo(n) reiß. Stoß kornblome(n) gar wol mit Wasser druck es durch ein tuch das behalt. Stoß Mandel mit de(n) selbe wasser vn(d) zwinge es aber durch so hastu ein blawe milch. Da vo(n) mach das muß mit reiß oder ein weißen mußlein. Wilt du gern so strew klein weinber daruff vn(d) versaltz nit. Vn(d) laß es nit anbrinnen. Die mußlyn sten gar wol in rewen zynnen schusselen od in wyssen holtzen schusselen.



Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Radulphus Bartholomaeus Platina germ.: Von allen Speysen vnd Gerichten. *Augsburg (Steyner), 23. November 1537.*
*Sign. *48 S. 17*

Von Fleisch/

nig butter inn scherben/das der teig nit anbrenn/ wenn die füll bacht/reib die scherben offt vmb/ das er gleiche hitz hab/ geuß je einn halben löffel butter daran/ so hat sie mässig feucht/stich je mit eim höltzlin biss an boden/ dz die heisse butter zu grunde gehe/so wird die füll hart/ darnach thu es vom fewr/wenn der butter eingesuncken/so heb den teighafen aus in ein schüssel/Trage es so verdeckt fur.

Wenn du den scherben ansetzest/bedeck jn mit einer warmen pfann/die so weit sey/das sie die scherben vnnd teig hafen begreiff/oder mach ein blat vom teig/drauß der hafen gemacht ist/vnnd decks drüber. Oder zwecks auff eim bret/das da nit zerfalle/vnnd lüg dazu wie sich die füll setzt/vnd das der teighafen nicht anbrenne.

¶ Hirschen lümmel braten.

Nim den schweiß/ reib lebkuchen drein/ treibs durch ein thuch in ein hafen/thu ein wenig essig drein. Wil der schweiß nicht gern durch gehen/geuss wein oder fleisch brü dran/treib dē lebkuchen vñ schweiß durch/die niern vnnd schlaffbrätlin wol gewäschen/schneids würflet drein/Laß siedē/meng es mit saltz/vnd schwartz würtz.

¶ Ein Rehe muss.

Schulter braten auß dem rücken/wo es mürb sey/ gebeinet/wesch auss warmen Wein/den thu inn den schweiss vnd geriben lebkuchen/ streich es in ein thuch. Auch schneid das Fleisch würflet. Denn thu es im durch gang in ein hafen/ vnnd wenn es schier geseudt/so mach es denn mit güten würtzen ab. Oder reib noch mehr lebkuchen darein/vnd saltze es/versuch es/vnd mach es mit schwatzer würtz ab.

¶ Küchlin von fleisch/ wildpret/ Hünern oder Vögeln.

Seuds

Speiss. xvj

Seuds vor/thu es auss/hack es klein/ machs ab mit würtz vnd saltz/stoss in eim mörser/ schlahe eyer darein/ nicht zu dünn/das sichs lass zu küchen machen/bache es braun/ Man mags aus einem pfeffer oder sonst für gebratens essen.

¶ Ein Wachtelbrü.

Seud die Wachteln schön/ bereit sie in einer fleischbrü/thu sie auss in ein mörser/reib lebkuchen/ Käss vnd weisbrodt darunder/treibs durch mit Wein vnd Wachtelbrü/ erwell es in einer pfannen/machs ab mit würtz/ vnnd saltz/ straw Jmber am anrichten darauff.

Von Eyer speiß.

¶ Kügelecht Eyer.



Klopff eyertotter/geriben semelbrodt/muscaten vnnd saltz machs durch einander/ füll die eyerschalen damit/ stürtz einn güpflin von einer ander eyerschalen/ innen mit eyerklar gesalbet/ vber das löchlin des gefültē eys/Röst sie in buttern/brat oder seud sie. Solche füll mag man inn Krebsschalen füllen/ Peterlin vnd andere güte kreuter darein gehackt/mit würtzen vnd saltz abgemacht. Gib es in einem brülin/oder trucken.

¶ Ein

Von Eyer speiß. *Holzschnitt.*
In: Koch- vnnd Kellermeisterey von allen Speisen vnnd Geträncken / viel gueter heimlicher Künste / Auch wie mann Latwergen / Salsen / Confect / Conserven / vnd einbeitzung machen soll / von mancherley Früchten / Blümen / Kreutern / vn Würtzelen. Einem jeden im Haußs / sehr Notwendig vn Nützlich zu gebrauchen. *Frankfurt/M. (Herman Gulfferichen), 1547. Sign. 69. F. 41 (3)*

Der detailfreudige Titelholzschnitt dieses frühen gedruckten deutschen Kochbuchs, das in mehreren Ausgaben überliefert ist, führt uns eine reich ausgestattete (wohl höfische) Küche vor Augen, wo auf Bratspießen Geflügel vorbereitet wird. Der Koch selbst macht sich am niedrigen Kochherd an den Dreibeintöpfen zu schaffen; Gemüse (Kraut?) säumt den vorderen unteren Rand des Herdes. Bei der Textierung der Rezepte finden sich immer wieder diätetische Querverweise. Im einleitenden Kapitel *Von Vischen unnd Fastenspeiß* ist zu lesen: *Je härter / steinechter vnnd frischer ein Wasser, je besser die Visch darinnen sein / vnd auch gesunder / weder andern. Alle Vischwerck seindt undewlich / von wegen irer kält und Schleimigkeit. Machen ein kalts Flegmatisch gblüt / darauß mancherley siechtagen entstehen. Schwechen die glieder / bringen Wassersucht / vnd grossen durst feuchte im leib / vnnd vnfruchtbarkeit. Darumb hütt dich für Vischen / die nit wol gesotten sein.* Hier findet sich auch eine Anleitung über das richtige Sieden des Fisches, die freilich bereits in das Zubereiten eines einfachen Fischgerichts mündet, verfolgt man die ganze Prozedur inklusive des Würzens:

Visch wol sieden: Mach stedts darunder ein guet fewr / on rauch / wenn die grädt abgehen / so haben sein genug / Scheum sie schön / vnd mach sie ab zu rechter Maß / mit würtzl / vnd saltz / versuch sie wol / vnd trucke sie denn mit Essig ab / vnd leg sie in / trucken oder naß / vnd trag sie für. Wrede sie trucken fürgetragen / so strewe eitel guten gstossen Imber darauff.

Im Kapitel *Fasten speiss* findet sich ein weiteres originelles Fischrezept, wo einerseits der sparsame Umgang mit dem Fisch auffällt, andererseits die Einbeziehung von Lebkuchen in dieses pikante Gericht aus heutiger Sicht wie eine kulinarische Pointe erscheint:

Küchlein von Vischen: Bereidt sie schon / fah den schweihs auff / vnd lös die grad ab / behalt das haupt / schwantz vnnd ingeweid / wirff die gall aus / denn nim die Visch / hack sie klein also roh vngesotten stos wol in eim mörser / thue mehl/ Weinbeer / vnd guet würtz / saltz vnd buttern drunder. Das back wol / mach es in ein Ziselein mit lebkuchen / so ist es bereit. Das ander von den Vischen / haupt / gräd / vnd ingereusch / daraus mach ein voressen / schön gesotten inn Wein / vnd abgemacht als andere Visch / gegilbt vnd gewürtzt / versuch es am saltz / seindt zwey höfliche essen von Vischen.

Das Register vermittelt einen repräsentativen Überblick über die (gehobenen) Kochtraditionen des frühen 16. Jahrhunderts. Verblüffend ist hier die kulinarische Variationsbreite, die sich selbst bei Fastenspeisen, etwa bei Gerichten mit Krebsen, zu entfalten vermag: *Krebs wol zu sieden; Gesulzte Krebs / gar ein höfliches essen; Galradt zu den eingemachten Krebsen; Gefült Krebs; Pasteten von Krebsen; Ein Torten von Krebsen; Ein Müsslin von Krebsen; Krebs zu sieden; Küchlin von Krebsen; Wie Krebs vnd Visch gut zu sieden; Welche Visch dem Menschen schedlich zu essen sein.*

Diese neuzeitliche Nährmittelkunde ähnelt den diätetisch orientierten Kochbüchern und präsentiert im Titelholzschnitt den Autor und Arzt Dr. Bartolomäus Hubner. Er liefert nicht nur eine Übersicht der Zutaten, sondern beschreibt auch ihren Nutzen aus medizinischer Sicht; dabei zitiert er immer wieder klassische Autoritäten der Antike: *Wer zwey oder drey Kohlbletter rohe mit Saltz und Essig isset vor und nach der Mahlzeit / sagt Aristoteles, der wird nicht leichtlich truncken.* Hubner nimmt auch eine Reihe von themenrelevanten Sentenzen in sein Werk auf: So zitiert er Hippocrates (*Wo viel fressens ist, da ist viel Kranckheit*) und Eobanus (*Sic pota ut sitias, sic ede ut esurias – Trinck also, das dich wider dürst / Iß das du wider hungrig wirst*). Bei Eobanus handelt es sich um den evangelischen Humanisten und neulateinischen Dichter seiner Zeit: Helius Eobanus Hessus (1488–1540). Ab 1504 studierte Eobanus in Erfurt, wo Hubners Buch verlegt wurde, das hier 1603 in die dritte Auflage ging; zu diesem Zeitpunkt war aber Hubner bereits verstorben.

Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Bartholomaeus Hubner: New Speisebüchlein, darinnen kurtzer Unterricht vom Essen und Trincken, auch von allerley Speisen und Getranck.
Erffordt (Beck), 1588.
*Sign. *69 K. 88*



New Speisebüchlein:
Darinnen kurtzer Vnterricht von Essen vnd Trincken / Auch von allerley Speisen vnd Getranck / so zur Menschlichen nahrung dienlich / vnd bey den Teutschen vornemlich in täglichem Gebrauche sind / sampt vielen guten Hausartzneyen / den Einfältigen zu gut angezeigt wird.
Durch
Doct. Bartholomaeum Hub[...]
Medicum zu Erffordt.
15 88
Gesundheit ist das edlest Gut /
Liß dis Büchlein / du bhelsts in hut.

Doppelseite mit Holzschnittinitiale.
In: Maestro Ruberto: Libro de guisados, manjares, y potajes. Intitulado libro de cozina. Todo nuovamente resisto, anadido y emendado.
Ohne Ort, 1560.
*Sign. *44. X. 146*

Hinter Maestro Ruberto dürfte sich Rupert de Nola verbergen – der Hauptkoch von Ferdinand I., König von Neapel –, der das erste katalanische Kochbuch *Libre del coch* um 1477 herausgab. Sein Kochbuch erschien 1520 in Barcelona in Katalanisch und 1525 in Toledo in Kastilisch. Rupert, der in Italien lebte, wurde von der katalanischen Küche des *Sent Sovi* wie auch durch die italienischen Rezepte des Maestro Martino da Como beeinflusst.

Bartolomeo Scappi: Opera divisa in sei libri.
Venedig (Michele Tramezzino), 1570.
*Sign. * 44. G. 99*

Dieses luxuriös ausgestatte Kochbuch dokumentiert eindrucksvoll die Verfeinerung der aus regionalen Kochtraditionen gespeisten italienischen Küche des 16. Jahrhunderts. Daraus ein Rezept:

Lombardischer Risotto mit Hühnerfleisch, Hirn und Eigelb (Transkription nach Horn 1979, S. 114): Man nehme den Reis und koche ihn in Bouillon, in der Stücke von Kapaunen, Gänsen und Hirn schwim men, bis er gar ist. Dann fülle man einen Teil des Reises in einen großen Steinguttopf, der mit Käse, Zucker, Zimt ausgestrichen ist. Auf jede Schicht Reis lege man eine Schicht frischer Butter, Bruststücke vom Kapaun. Scheiben vom Gänsefleisch und Hirn. Alles bestreue man mit Käse, Zucker und

Zimt. So baue man drei Stockwerke auf, und das oberste sei gebadet in zerlassener Butter. Dies stelle man auf den Herd, der nicht zu heiß sei, etwa eine halbe Stunde lang, bis es etwas Farbe bekommt. Dann besprenge man das Gericht mit etwas Rosenwasser und serviere es heiß, wie es ist.

Die Federzeichnung präsentiert einen Putto auf einer Schildkröte sitzend; er trägt eine Schüssel mit Löwenköpfen am Kopf. Die fein ausgeführte Studie könnte nach einem Kunstkammer-Gefäß der Spätrenaissance entstanden sein, wie wir sie als prunkvolle Schaustücke von Buffet- oder Kredenzdarstellungen kennen. Dieses Skizzenbuch, in dem sich auch ein Entwurf für ein Kristallgefäß findet, enthält hauptsächlich Jagd- und Tierdarstellungen (Truthühner , Biber, Pelikane u. a.). Die Versoseiten sind leer, die alten Beschriftungen überall herausgeschnitten (vgl. Mazal/Unterkircher 1967, S. 412f.).

Prunkgeschirr. *Federzeichnung. Fol. 2.*
In: Skizzenbuch (Album mit Federzeichnungen).
16./17. Jahrhundert.
Cod. ser. n. 3970



Per cuocere il carpione.
Vogliono eſſere i roſſelli un poco uerdi, & non troppo fatti, nè troppo maturi, e peſti che gli hauerai molto bene, gli metterai a peſtare con eſſi una ſpica di aglio a chi piace, & a chi non piace ben lo può laſciar ſtare.

PER CVOCERE OGNI SORTE DI PESCE,

LIBRO QVARTO.

IN queſto trattato ſi uuole notare generalmēte che ogni peſce da leſſare, e da frigere uuole eſſer ſcagliato, e tagliato di fuora & poi aperto, e cauar fuora gl'interiori, e lauato molto bene, & il peſce che uuoi fare a roſto nō uuole eſſer ſcagliato di fuora, & poi aperto, & cauate fuora l'interiora, lauato molto bene, nè aperto eccetto la ſalpha, la quale tu debbi aprire, e cauare fuora tutti gl'interioni, & alla ragia ſimilmente ſi debbe cauare fuora per l'orecchia una certa torcina, la quale ſtà attacata a un budello interiore, ilquale cuocendola, o roſtendola ſe ne debbe cauare fuora.

Per far ſapore de roſſelli.
In prima habbi una ſalamora fatta come ſi fa quella de gli altri peſci ſalati, e ſubito che prēdi il carpione, coſì freſco il butterai nella detta ſalamora, laſciandolo ſtare per due dì, & poi lo farai frigere in buon'oglio fino che ſia ben cotto, & a q̃ſto modo potrai cōſeruar il carpione per uenti dì, & anche per un meſe, e più, rifrigendoli

33
gēdoli un'altra uolta, ouer due, o tre, ſecōdo il biſogno. Ma nota che quāto più gli frigi, ogni uolta perdono più della ſuſtantia, & diuentano peggiori, ſi che queſto modo di rifrigerli è ſolamente per farli durar più, & eſſendo groſſi li farai leſſare, & gli minori frigerai, guardandoti non eſſere punto da quella ſpina che ha nella teſta, perche è uelenoſa.

Per cuocere il Storione, & ſaper in che modo è migliore.
Sopra torrai il Storione che ſia un poco poſato, trito, o frollo, e non freſco ſe uuoi che'l ſia buono in perfettione, habbi di buō uino biāco, o aceto meſcolato cō acqua pura che ſia tanto quanto l'altro, e del ſale a ſufficiētia, & qui lo farai molto bene aleſſare, facendolo bollire p tanto tempo, e ſpacio quāto fareſti la carne del uitello, o di manzo ſecondo la ſua grandezza. Tagliandolo in pezzi grandi, & capaci a cuocerlo ſano, come fa il mio ſignore, perche ogni peſce è molto migliore integro, che in pezzi, o altramente, & il ſuo ſapore uuole eſſer bianco, & che habbia genzeuero, ouero di buona agliata bene bianca, ouer della moſtarda ſecondo i tempi, et gli appetiti, & queſto ſapore farai, com'è detto di ſopra nel capitolo loro.

Per acconciare la Lumbrina.
La Lumbrina uuole eſſere apparecchiata, & cotta a modo del Storione, eccetto che uuole bollire manco, perche ſi cuoce più preſto. Il ſapore gli farai com'è detto di ſopra per il Storione.

Per cuocere uno dentale.
Il Dentale uuol'eſſer aleſſo, eſſendo ben freſco non
D gli

Dieses italienische Kochbuch der Spätrenaissance ist in mehrere Bücher gegliedert, in denen bereits die Eigenarten und Spezialitäten der erfolgreich exportierten italienischen Küche anklingen. So stoßen wir etwa im ersten Buch auf eine Mortadella vom Kalbfleisch oder sonstigem jungem Fleisch (*per fare mortadelle di carne di vitello, o altra carne giovane*), im zweiten Buch auf eine Minestrone (*a fare minestra di pane grattato*), im vierten Buch auf die Vielfalt an Gerichten mit Meeresfischen und -früchten wie Langusten (*per cuocere languste*), Lachse (*per cuocere salmone*) oder Krabben (*per cuocere gambarelli marini*). Unter den süßen Köstlichkeiten werden eine Kastanientorte (*per fare torta di castagne*), eine Bologneser Torte (*Torta alla bolognese*), eine Marzipantorte (*per fare torta di marzapane*) sowie eine Deutsche Torte (*per fare torta alle Tedesca*) angeführt.

Doppelseite mit Holzschnittinitiale.
In: Epulario il quale tratta el modo del cucinare ogni sorte di carne.
Vinegia (Altobello Salicato), 1596.
Sign. 37595-A Alt Mag

Natürlich dürfen die Nudelgerichte nicht fehlen, z. B. Makkaroni: Der Name wird vom griechischen Wort *machoirionon* abgeleitet, das hohle, lange Grashalme meint und so auch auf die Form dieser Nudeln aus Hartweizengrieß anspielt. Dank der hohlen Form können diese Nudeln, die zumeist vor dem Essen auf mundgerechte Länge gebracht werden, sehr gut Saucen aufnehmen. Ursprünglich zählten die Makkaroni jedoch als Speise der einfachen, oft auch armen Leute, wovon ein neapolitanischen Volks- bzw. Bettellied kündet: 1. Strophe: *Io mi sono un poveretto / senza casa e senza letto / venderei i miei calzoni per un sol piato di maccheroni.* 2. Strophe: *S'esser vuoi un buon soldato / va alla guerra sempre armato /, purchè (!) tirino i cannoni al meno un piatto di maccheroni.* 5. Strophe: *Tarantella si è cantata due carlini si è pagata sono allegro, o compagnoni, ne compreremo de'maccheroni.* (1.: *Bin ein armer, kleiner Bube, hab' kein Bett und keine Stube, möcht' die Hosen gern versetzen, um mich an Nudeln zu ergetzen.* 2.: *Wer will unter die Soldaten, schießt mit Kugeln und Granaten; wenn die Kanonen Kugeln schössen, hätt' ich endlich Makkaroni zu essen.* 5.: *Die Tarantella ist beendet, anderthalb Groschen sind gespendet; bin zufrieden, gute Leute, kann wieder Makkaroni kaufen heute.*)



Holzschnitt von Jost Amman zum Titelblatt. In: Marcus Rumpolt: Ein new Kochbuch. *Frankfurt/M. (Feyerabendt), 1581. Sign. *44.B.1*

Der Koch tritt hier als umsichtiger Regent über das vitale Zentrum des Hofes wie auch als selbstbewusstes wichtiges Mitglied des Hofstaates auf: *Ohne allen zweiffel aber ist unter gedachten Künsten nit die geringste Kochen oder Küchenmeisterey.* Er erinnert daran, dass von seiner Kunst und seinem

Können nicht zuletzt das Wohl der Vorgesetzten abhängt: *Dannen hero denn offt grosse Herren von jhren Mundtköchen sich haben hören lassen / daß in derselben Händen jhr Leben vnnd Wolfahrt stehe.* Kein Geringerer als Kaiser Rudolf II. steuerte das mit 19. Oktober 1580 datierte und in Prag verfasste Geleitwort bei, in dem er Rumpolts Kochbuch für zehn Jahre Urheberrechtsschutz gewährte.

Rumpolts Kochbuch, das genau genommen nur wenige praktikable Rezepte für die spärlichere Küche aufweist, konzentriert sich vorwiegend auf Adelige und Gutsbesitzer, die durch das Jagdprivileg auf luxuriöse Zutaten wie Hirsche und Wildschweine, Fasane, Reb- und Haselhühner zugreifen konnten. Zu diesen kostspieligen Küchengütern zählten auch die exotischen Gewürze sowie der Zucker, den der herrschaftliche Koch Rumpolt bei einigen Rezepten vorsieht. Während man in der einfachen Küche mit Honig süßte, stellte der importierte Rohrzucker noch ein exorbitant teures Vergnügen dar. Bei den heute so skurril anmutenden Fleischsorten wie Igel, Pfauen und Bären, die sich ebenfalls auf seinem Speisezettel finden, dürfte sich Rumpolt vor allem an italienischen und französischen Kochbüchern der Zeit orientiert haben:

Von einem eynheimischen Igel: Einen eynheimischen Igel kanstu zum Braten oder eynmachen nemmen / Auch ist es gut in Pasteten / sonderlich wenn mans kalt eynmacht / daß man die Haut abzeucht / vnd auff die Pasteten auff die Deck macht.

Demgegenüber nehmen sich Rumpolts Schneckenrezepte, wie man sie in fast allen Kochbüchern der Zeit en masse findet, deutlich kochfreundlicher aus:

Schnecken zum backen: Wenn die gekocht vnnd außgesäubert seyn / daß man sie wol saltzt und pfeffert / und beckt sie mit Mehl / und wenn mans auß der Butter thut / daß mans flugs auff ein Tisch gibt / und bestrǟw es mit Ingwer / so ist es gut und wolgeschmack.

Zu den kulinarischen Skurrilitäten von Rumpolts Kochbuch ist auch das Rezept eines gekochten Hirschgeweihs zu zählen, das sich an der spätmittelalterlichen Vorstellungen orientiert, dass uns Gott eine an Nahrung überreiche Welt überantwortet habe, in der jede Erscheinungsform aus Fauna und Flora uns zu Nutzen sei:

Wann der Hirsch das gewicht abwirfft …: Wann der Hirsch das Gewicht abwirfft / so wachsen im andere Hörner / die anfenglich weich seyn / wenn du sie bekommest / so schneidt das weiche herab / vnnd brühe es in heissem Wasser / so gehet das Haar herab / schab es wol mit einem Messer / setz zu in einem Wasser vnd Essig / vnd Saltz / laß es an die statt sieden / sampt der Hirsch Geil / die sauber gemacht / zeuchs auß / vnd laß kalt werden / säuber es auch auß / vnnd schneidt es fein breit / rundt / vnnd zimlich dünn / daß du es kanst in ein Schüssel legen / bestrǟw es mit gestossenem Pfeffer / vnd geuß darüber ein gute Hennenbrüh / laß es damit im Silber auffsieden / vnd gib es also warm auff em Tisch / so ist es ein herrlichs essen / kost nicht viel / allein der Hirsch / ehe man in fengt / kost viel.

Gennaro di grasso.
In: Venantio Mattei: Teatro nobilissimo.
Rom (Dragoncelli), 1669.
*Sign. *44. S. 132*

11

Gennaro di graſſo.

Alli 15. detto Pranzo fatto per ſei Prelati.

Primo ſeruitio freddo.

1 POLLI d'India alla Suizzera baſtonati, & lardati di ventreſca, s'inchiodino di canella, e garofani cocendoli con mezzo vino e mezz'acqua, e ſi faccino cocer tanto, che ſi ſia quaſi imbeuerata tutta la materia del vaſo, regalati di mele appiole ſciroppate, ſeruite in roſette di paſta, tre per ciaſcheduna roſetta regalate le dette di fuglinate di più colori.

2 Vna ſommata ſeruita con ſapore d'agreſta, regalata di gigli fatti di gelatina di più colori tramezzate di fette di limone.

3 Vn paſticcio di cignale lardato di ventreſca, ſpetiarie pignoli paſſarina, cappari, tartufali, foglie di lauro ſeruito in ſaluietta regalato di foglie, e fiori.

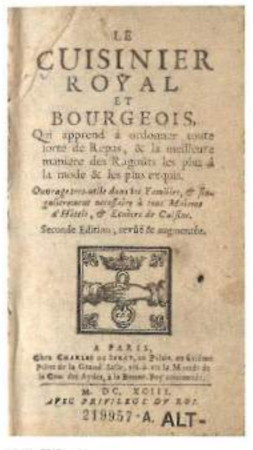
4 Vna torta di monache regalata di foglie, e fiori.

5 Capponi ſalpimentati alla Milaneſe, ſi cocino li detti, e ſi laſcino tanto, che il brodo ſia ſtretto, ſi diſtendino li capponi nel piatto mettendoui ſopra vn poco d'olio, d'vliua bono, ſale, & pepe con ſugo di limone, regalato l'orlo del piatto di gelo di più colori, tramezzato di fette di limone, con neue ſotto.

6 Piccioni in adobbo, cotti che ſaranno aroſto, ſi ſpacchino per mezzo e ſi mettino in vn vaſo con aceto roſato ſpetiarie, ſugo di limone vn ſpicchio d'aglio, ſi cauino dal detto adobbo, e ſi aſciughino con vn panno, e poi infarinati ſi frigghino, e fritti ſi coprino con ſapore di viſciole regalati d'oua milcide fatte di frittatine di roſſi d'oua tagliate a modo di vermicelli di monache

B 2 ſer-

Venantio Mattei hat dieses Kochbuch, das nach Art von Christoforo da Messisbugos ähnlich strukturiertem Buch eine Sammlung von Speisezetteln historischer Festmähler beinhaltet, dem Kardinal Rospigliosi gewidmet. Bei diesem dürfte es sich um Kardinalstaatssekretär Giulio Rospigliosi handeln, der von 1667 bis 1669 als Papst Clemens IX. die Geschicke der römisch-katholischen Kirche lenkte. Auch wenn sein Pontifikat von sehr kurzer Dauer war, so hat sich sein soziales Engagement in der Erinnerung erhalten: Er lud fast jeden Tag dreizehn arme oder kranke Römer in seinem Papstpalast zum Essen ein – und bediente sie eigenhändig. Venantio Mattei listet eingangs die einzelnen Bankette nach Monaten und Tagen auf und nennt dabei beim Mahl die Zahl der anwesenden Würdenträger, zumeist Fürsten, Prälaten und einzelne Adelige. In der Kompliziertheit der Gerichte wie auch in der immer wieder anklingenden Anlehnung an die französische Küche (z. B. *Un pasticcio alzato all francese*, S. 12) zeichnet sich die Übergabe des kulinarischen Zepters an das für die weitere Entwicklung der europäischen Kochkunst bestimmende Frankreich ab.


LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,
Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis.
Seconde Edition, revûë & augmentée.
A PARIS,
M. DC. XCIII.
219957-A. ALT-

Titelblatt.
In: Le Cuisinier royal et bourgeois.
Paris (de Sercy), 1693.
Sign. 219957-A. Alt

Ähnlich aufgebaut wie Venantio Matteis *Teatro nobilissime* von 1669 listet auch *Le Cuisinier royal et bourgeois* einzelne stattgefundene Mahlzeiten auf, wobei nur der jeweilige höchstrangige Gast an der Spitze der Tafel genannt wird – etwa der Herzog von Orleans. Hier ist daran zu erinnern, wie die kulinarische Machtübergabe an Frankreich erfolgte. In der Literatur wird dabei vor allem auf die Vermittlerrolle der beiden Medici-Töchter und nachmalige Königinnen von Frankreich hingewiesen: Katharina de Medici (1519–1589) an der Seite von Heinrich II. und Maria de Medici (1573–1642) als zweite Frau an der Seite Heinrichs IV.

Katharina de Medici hatte im Tross ihrer Brautfahrt auch die besten Küchenkräfte und pochte selbst in Frankreich auf italienische Kochkunst, die hier jedoch durch den französischen König, der als Förderer der Küchen- und Weinkultur galt, behutsam adaptiert wurde. Als Maria de Medici zur französischen König aufrückte, konnte sie bereits auf eine französische Kraft bauen: Pierre Francoise de la Varenne (1615–1678),

dem bedeutendsten Küchenchef der französischen Küche des 17. Jahrhunderts. Seine beiden Kochbücher, *Le Cuisinier François* (1651) und *Le Patissier François* (1653), wurden rasch zu Standardwerken verfeinerter Küchenkunst – auch außerhalb Frankreichs – und sorgten so für die Verbreitung dieser Küche. Varenne sprach sich im Unterschied zu seinen italienischen Kollegen des 16. und frühen 17. Jahrhunderts für einen sparsamen Gewürzverbrauch und für eine intensivere Einbeziehung des Gemüses aus.

Unter den wichtigsten französischen Küchenkünstlern, die hier bereits Erwähnung finden sollen, ragt auch der geborene Schweizer Fritz Karl Watel (Vatel, 1635–1678) heraus, der als *Chef de Bouche* (Haushofmeister) im Dienst des Grafen de Conde stand; bekannter ist sein Schicksal: Weil für ein Festbankett für den Sonnenkönig Ludwig XIV. die angeforderten Fische nicht rechtzeitig in der Küche eintrafen, soll er sich das Leben genommen haben. Antoine Beauvilliers (1754–1817), der noch am Vorabend der französischen Revolution unter eigenem Namen ein Restaurant eröffnete, trug mit seinem 1814 erstmals veröffentlichten *L'art de cuisinier* wesentlich dazu bei, dass die Spitzenposition der französischen Küche im 19. Jahrhundert unbeschadet blieb.

Dies gilt auch für den Schriftsteller und Philosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) und sein 1826 erschienenes Werk *La Physiologie du gout* (*Die Physiologie des Geschmacks*). Gemeinsam mit Grimold de le Reyniere (1758–1837) gilt Brillat-Savarin als Begründer der Restaurant- und Gastronomiekritik.

Schon mit neun Jahren musste der aus ärmlichen Verhältnissen stammende Marie Antoine Carême (1784–1833) seinen Lebensunterhalt mit dem Kochen verdienen – und zwar als Garkoch. Aus dieser Überlebenskunst sollte ihm dann eine Berufung erwachsen, die ihn an die wichtigsten europäischen Höfe brachte: mit 21 Jahren Küchenchef bei Talleyrand, in der Folge auch am Hof des englischen Königs Georg IV., am Hof Zar Alexanders I. und bei den Rothschilds. Sein Verdienst ist es, zur Vollendung der klassischen französischen Küche wesentlich beigetragen zu haben. Mit seinen Publikationen wie *Le Maître d'hôtel français* und *L'Art de la cuisine française* ist er noch heute im kulinarischen Diskurs präsent.

Eine ähnliche globale Reputation sollten dann noch einige weitere französische Köche für sich beanspruchen können: der Erfinder von Pfirsich Melba und Seezungenfilet Coquelin, Auguste Escoffier (1846–1935); der Vater der Nouvelle Cuisine, Fernand Point (1897–1955); schließlich sein Schüler Paul Bocuse (* 1926), der den Gaumen wieder zum Eigengeschmack der Speisen bekehrte.

TAFELKUNST ALS REPRÄSENTATION

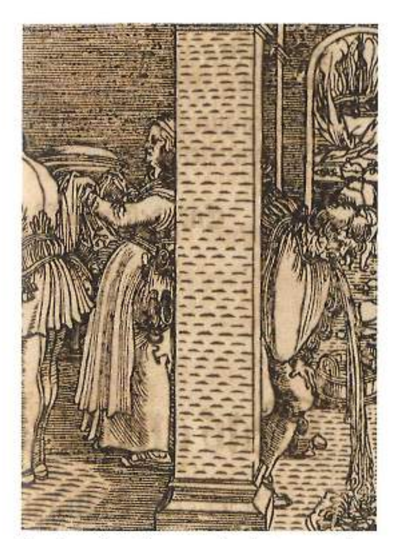
Tafelkunst als Repräsentation



Der domestizierte Mund

Disziplinierungsstrategien für das gemeinschaftliche Mahl

Wer im Verkehr mit Menschen die Manieren einhält,
lebt von seinen Zinsen, wer sich über sie hinwegsetzt,
greift sein Kapital an.
HUGO VON HOFMANNSTHAL (1874–1929)



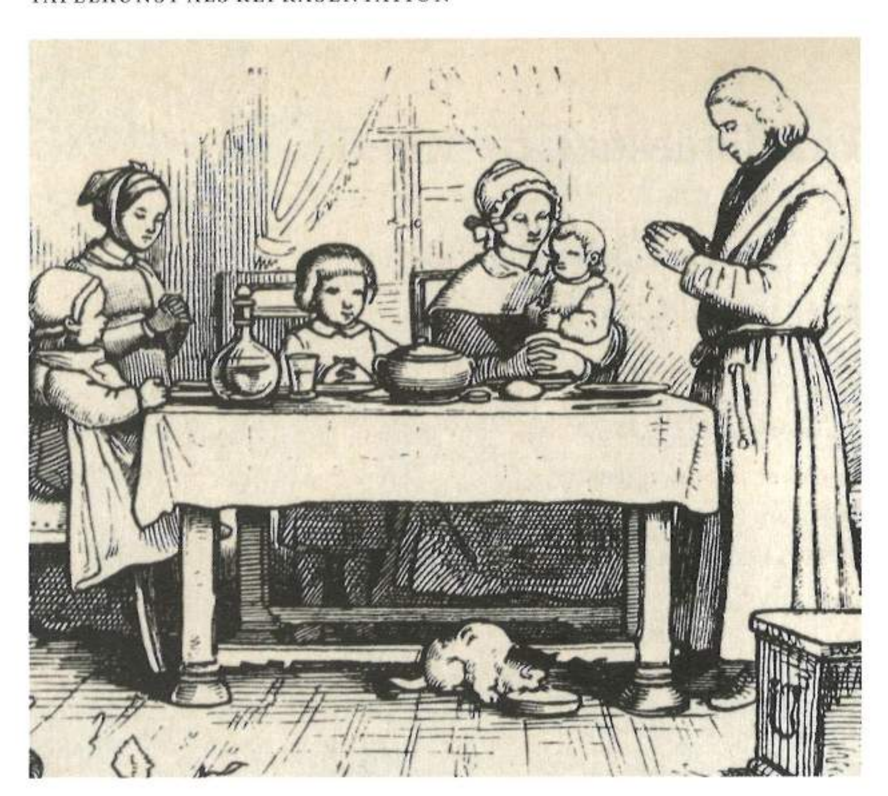
Bancket der Bürger. *Holzschnitt, Detail.*
In: Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch.
Frankfurt/M. (Feyerabendt), 1581.
*Sign. *44. B. 1*

Leut / die seind dermassen grob un(d) *unhöflich / daß sie sich alsbald an der Tafel oben setzen / seindt die ersten inn der Schüssel / und stossen das essen inn den Rüssel* – das Szenario kommt uns bekannt vor, auch wenn dieser drastische Sittenbefund bei Tisch hier aus Antonio de Guevaras 1598 in München erschienenen *Zwey schöne Tractätl* stammt. Damit aus einem solcherart geschilderten Fressen ein kultiviertes Essen, das gemeinschaftliche Mahl nicht zur Qual werde, nahm sich schon das Mittelalter – und hier vor allem die Klöster – der Frage nach dem richtigen Benehmen bei Tisch an. Zu diesem zählte freilich nicht nur, dass man nicht *schmatz recht wie ein Schwein / mit dem Messer stür* in *den zeenen* und *keinem andern auff sein essen gene*, wie eine Nürnberger Tischzucht-Ausgabe aus dem 16. Jahrhundert ohne Umschweife fordert, sondern insbesondere das Tischgebet vor und nach dem Mahl.

Beten gilt im Grunde bis heute als christliche Verpflichtung und hielt als Psalm oder Kurzformel nicht nur in die christliche Alltagskultur Einzug. Schon im Judentum finden sich Gebets- und Segensformeln, die beispielsweise beim Eingang des Sabbats oder am Sederabend vor dem Pessachfest vom Hausvater vorgetragen werden. Der Weihesegen über den Wein, der *Kiddusch*, erklingt allwöchentlich am Beginn des Sabbats. Von der jüdischen Tischsitte leitet sich auch jenes Dankgebet ab, das Jesus beim Letzten Abendmahl, dem Moment der Einsetzung der Eucharistie, sprach. Das griechische Wort Eucharistie bedeutet Dank sagen und erinnert so an 1. Korinther 11,34: *Er nahm das Brot, dankte und brach es und gab es seinen Jüngern.*

Das Tischgebet als Moment der Besinnung vor und nach der Mahlzeit möchte in Erinnerung rufen, dass alle Gaben Gottes Fürsorge für die Menschen entspringen. Das laut biblischer Überlieferung von Jesus selbst initiierte *Vaterunser* formuliert eine zentrale Bitte: *Unser tägliches Brot gib uns heute.* Aus diesem Grunde wurden im christlichen Kulturkreis für

Gegenüber:
Holzschnitt zum Titelblatt.
In: Friedrich Dedekind: Grobianus. Von groben sitten, vnd vnhöflichen geberden.
Worms (Gregorius Hoffmann), 1549.
Sign. 5828-B. Alt Mag



Das Tischgebet. *Holzschnitt von Ludwig Richter.*
In: Das Ludwig Richter Album. Sämtliche Holzschnitte. *München (Rogner & Bernhard), 1968. Sign. 1051858 B. Neu Mag*

die Auszier von Tafelgerät viele Segenszeichen wie Christus- und Marienmonogramme sowie Dreifaltigkeitsymbole gewählt oder Segensgesten gesetzt – etwa durch das hauptsächlich im ländlichen Raum verbreitete Bekreuzigen der Brotlaib-Unterseite oder die Weihe von Speisen am Ostersonntag. Unter den Tischgebeten finden sich vor allem Psalmenzitate: *Danket dem Herrn, denn er ist freundlich, und seine Güte währet ewiglich* (Psalm 136,1); *Aller Augen warten auf dich, und du gibst ihnen ihre Speise zu seiner Zeit* (Psalm 145,15–16).

Im Unterschied zu diesen Kurzformeln stellte die Länge traditioneller Tischgebete – zumindest im ländlichen Raum – ein allgemeines Problem dar. Untersucht man die jüngst gesammelten und sozialgeschichtlich ausgewerteten lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen von Mitgliedern bäuerlicher Familien, so wird daraus klar ersichtlich, welch breiter Raum bzw. welche Bedeutung der Pflege des Tischgebets zukam und wie in der letzten Jahrhunderthälfte Traditionen allmählich versickerten: *Auch vor dem Mittagessen wurde gebetet und nicht wenig. Bei den Großeltern beteten wir noch das Glaubensbekenntnis und ein Vaterunser. Später – man hat anscheinend immer weniger Zeit für Gott – beteten wir nur mehr das Vaterunser, dann nur noch das kurze Gebet: Komm Herr Jesus sei unser Gast und segne, was du uns bescheret hast! Meine Familie trommle ich am Sonntag noch zu diesem Gebet zusammen. Wochentags beschränken wir uns auf ein Kreuzzeichen.* (In: Heller 1990, S. 164f.)

Das Gebet wurde in bäuerlichen Großfamilien oft vom Ältesten des Familienverbandes, dem Altbauer angeführt. Zur festgesetzten Essenszeit, die noch durch das mittägliche Kirchengeläut hörbar gemacht wurde,



Herrgottswinkel in einer 1795 datierten Stube in Oberösterreich.
Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006. Wien, Privatbesitz

Die Platzierung des gemeinsamen Esstisches unter dem so genannten Herrgottswinkel versinnbildlichte die Beziehung zwischen dem täglichen Mahl und Gott, dem für Speise und Trank zu danken ist. Der religiöse Bilderschmuck über dem Tisch zitiert hier die Adressaten dieser Gebete: den Sonntagberger Gnadenstuhl mit der Trinität, den gekreuzigten Jesus sowie eine Pietà (Maria-Taferl-Devotionalkopie). In manchen Bauernstuben, etwa im salzburgischen Raum (Lungau), hing auch eine Glaskugel mit der Heilig-Geist-Taube über dem Tisch, auf der sich der Dunst der heißen Suppe absetzte. Dieser tropfte in die Schüssel zurück, was dem Heilig-Geist-Symbol die wenig schmeichelhafte Bezeichnung Suppenbrunzer *eintrug.*

versammelte sich die Familie am Tisch mit Blick zum so genannten Herrgottswinkel bzw. auf den gedeckten Tisch. Das mittägliche Gebet wurde oft mit dem *Englischen Gruß* (Angelus-Gebet) eröffnet, ergänzt um das kurze Tischgebet *Was aufgesetzt wird auf den Tisch, das segne uns der liebe Herr Jesus Christ. Amen.* Die Teilnahme am Tischgebet wurde auch als Vorbedingung für den Eintritt in die Mahlsgemeinschaft betrachtet – die Nichtteilnahme oder diesbezügliche Kritik als Disziplinierungs- bzw. Ausschließungsgrund: *Bei diesen Bauern war wegen des Heuen (Heuernte) schon um 11 Uhr das Mittagessen beendet als ich eintrat, es wurde gerade der Rosenkranz und das Vaterunser gebetet. Weil ich es unterlassen hatte mitzubeten, mußte ich das Weite suchen und durfte das Haus nicht mehr betreten.* (In: Heller 1990, S. 171)

Tischzucht regelt das reibungs- und störungsfreie Mit- und Nebeneinander der Menschen bei der (gemeinsamen) Nahrungsaufnahme. Entwickelt wurden diese Anleitungen seit dem 12. Jahrhundert – und zwar im monastischen Kreis. In seiner Schrift *Disciplina clericalis* aus dem Beginn des 12. Jahrhunderts geht Petrus Alfonsi auf einige Schwachpunkte (nicht nur) innerhalb der Klostergemeinschaft ein (vgl. Hilka/Söderhjelm 1911): *Iß nicht das Brot, bevor der erste Gang auf den Tisch kommt, sonst wird man dich für unbeherrscht halten. Stecke nicht ein so großes Stück in deinen Mund, daß die Krumen links und rechts herausfallen, sonst wirst du als Fresser angesehen. Schlucke das, was du im Mund hast, nicht eher hinunter, bis es gut gekaut ist, damit du dich nicht verschluckst. Trinke erst, wenn dein Mund leer ist, sonst hält man dich für einen Säufer. Sprich nicht, solange du etwas im Mund hast.*

Die in erster Linie als Ausdruck einer Triebsublimierung entwickelten Tischzuchten sollten auch beim Adel großen Anklang finden und galten in der Folge als Ausdruck ständischer Distinktion. Einen wichtigen Beitrag dazu lieferte Erasmus von Rotterdam mit seinem Werk *Civitas morum puerilium* (1530), in dem die gängigen Missstände wie etwa das Trinken mit zurückgelehntem Kopf oder das Grunzen wie ein Schwein angeprangert werden.

Gerade die Trunksucht in höchsten Kreisen nimmt in vielen Benimmbüchern des 17. Jahrhunderts breiten Raum ein, wie aus einem Tagesbefehl (*Mensae regulae*) aus dem Jahre 1634 für die Tafel des Erzherzogs und Kronprinzen Ferdinand hervorgeht: *1. item mit blankem Zeuggs, saubern Rock und Stiefeln und nicht antrunken kais. Kunigl. Hochhait complimentiren. 2. item bai der Taffel den Stuhl nit wakeln oder die Fueß lang ausspraitzen. 3. item nit nach jedem Bisen trinken, alßdann man so zu frue voll wird, den Humpen aber jeder Spaiß nur einmalen halbet aus leeren, item vorhero aber den Schnautzbart und das Maul sauber wischen. 4. item mit der Hand nit in die Vorlegschüssel langen, oder die abkifelten Bainer zruck oder hintern Tisch werffen. 5. item und zum letzten nicht so viehisch humppiren, daß man von Stuhl fällt oder item nit mehr grad weggehn kann.* (In: Haslinger 1995, S. 172)

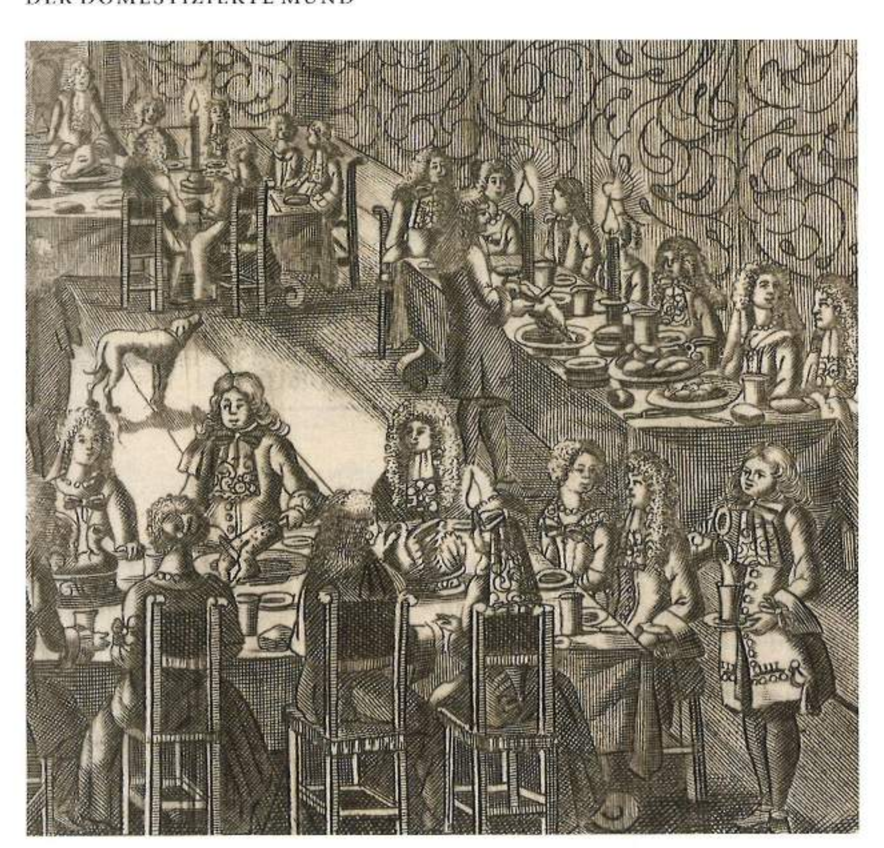
Solche ursprünglich religiös fundierten Benimm-Regelwerke, für die sich der Begriff Tischzucht einbürgern sollte, erschienen als gereimte lehrhafte Dichtung in Büchern, Flugblättern und auch auf Tischtüchern und sickerten alsbald bis ins gehobene Bürgertum durch. Dabei kristallisierten sich zwei Darstellungsweisen heraus: Zum einen wurden die



Von Fressen und Sauffen. *Holzschnitt.*
In: Sebastian Brant: Der Narrenspiegel. Das Gros Narrenschiff.
Straßburg (Wendel Rihel), 1549.
Sign. 18. P. 27

Manieren bei Tisch beispielhaft vorgestellt, sowohl in Wort als auch zunehmend in Bildern. Zum anderen wurde, nachdem die Benimm-Standards der Tischzucht Ende des 15. Jahrhunderts über die Zünfte bei den Handwerkern ebenfalls verbindlich wurden, auch zur Form der Satire und Karikatur zurückgegriffen, um die Missstände beim Beten, bei den Manieren und der Hygiene zu verbessern. Das Anprangern von Defiziten, das sich meist auf Beobachtungen in den untersten Schichten der Städte und auf dem Land stützte, sollte in der Folge zum Standardrepertoire moralisierender Literatur – vor allem im Barock – gehören.

In den sozial niedrigen Schichten galt die primäre Sorge hingegen weiterhin der Ernährungslage – an die Umsetzung der jeweiligen Tischzuchten war da weniger zu denken. Trotzdem entwickelten sich auch hier eigene Tischsitten, die für das friedliche Essen aus einer gemeinsamen Schüssel notwendig waren: jedem stand nur die ihm nächste Randstelle in der flachen Schüssel zu; jeder sollte seinen Löffel am Schüsselrand abstreifen und, wenn man genug gegessen hatte, den Löffel mit der Höhlung nach unten auf den Tisch legen. Lagen alle Löffel so auf dem Tisch, trug die Bäuerin oder *Kucheldirn* diese Schüssel ab und die nächste auf. Alle Arten Krapfen und zerteiltes Gebäck wurden mit den Fingern gegessen; Fleischstücke, Knödel und dergleichen mussten zerschnitten werden. Dazu stellte man Holzbrettchen zur Verfügung, später auch gedrechselte Holzteller, und deckte Essgabeln auf, für Frauen auch Messer, denn die Männer trugen ihr Messer (*Schneid, Knicker, Veitl*) meist bei sich (vgl. Gamerith 1982, S. 251f.).



Bankettszene. *Kupferstich, Detail.*
In: Johann Christoph Thiemen: Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst und Wunder Buch.
Nürnberg (Hofmann), 1694.
115576-B Alt Mag

Zunehmend profaner ausgerichtete Tischzuchten geben bald Anregungen für den Tischschmuck, die Tischwäsche, das richtige Servieren, Tranchieren und den Tonfall der Konversation – wesentliche Beiträge zur Verfeinerung der Esskultur, von denen nun auch das Bürgertum in hohem Maße profitieren sollte. Die wahre gesellschaftliche und wirtschaftliche Zugehörigkeit eines jeden wird seitdem – mehr oder weniger absichtlich – gerade beim gemeinsamen Mahl offenkundig. Das Einhalten der Etikette wurde mit dem Erscheinen von Adolph Knigges Buch *Ueber den Umgang mit Menschen* (1788) zwar nach allgemeineren Regeln ausgerichtet, blieb aber eine der wichtigsten Eintrittskarten für den Verbleib bzw. Aufstieg in höhere soziale Ränge. Und öffnete zugleich gesellschaftlichen Blendern neue Möglichkeiten, diese für ihre Zwecke zu nutzen, wie sich dies höchst geistreich und amüsant in Thomas Manns Roman *Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull* (1954) verfolgen lässt.

Ein schön new Lied / Die Tischzucht. In des Römers gesang weyß. Zwey ander Lieder (von Joann Horn). *Flugblatt.*
Nürnberg (Newber),
2. Drittel 16. Jahrhundert.
Sign. 22806-A. Alt Mag

Tischzuchten, die in Buchform und als Flugblätter weite Verbreitung fanden, forderten nicht nur mit Nachdruck das Gebet vor und nach dem Essen, sondern lehrten auch den Anstand bei Tisch, wobei die in Reimen abgefassten Regeln ausführlich auf die zeit- und schichtspezifischen Fauxpas bei der gemeinschaftlichen Tafel eingehen. Viele der hier angesprochenen Benimmregeln zählen seitdem zum (Mindest-)Standard des (westlichen) kultivierten Menschen: *Da setz dich züchtig vnd gar fein / und stew dich nicht auff deine Elenbogen / nicht grültz noch schmatz recht wie ein*

Ein schön new Liedt/ Die
Tischzucht. In des Römers
gesang weyß.
Zwey ander Lieder / Das erst / Ein
Benedicite vor dem Tisch/ Im thon/
Erhalt vns Herr bey dei-
nem Wort.
Das ander/ Ein dancksagung nach
dem Tisch/ Im thon/ Vitam que
faciunt beatiorem.



Schwein / so sicht man bald das du bist wolerzogen / zum fünfften mal so bist du weiß / mit dem Messer stür nicht in deinen zeenen / zum sechsten mal so merck mit fleyß / thu keinem andern auff sein essen genen / ... darnach wenn man tregt auff den Tisch / sein hüner fisch / sey nicht der erst der darein wisch / dem Alter gib die Ehre (aus dem zweiten Kapitel); *Zum Sibenden wil ich eim jeden raten das / welcher trincket auß krausen, Becher oder Glaß / Und das er wüsch wol seinen mundt gar schone. Das er nicht schmutzig mach darmit das trinck geschir / es macht ein unlust un ein grawe glaube mir / zum achten mal so laß die rede gone. Nit red allein in allen gnug, mancher hat grossen lust von seim gescherze / ich acht in nicht für weiß vnnd klug / der sich selb lob vnnd ander leut thut letze, zum Neundten mal so bittet Gott / das speyß und tranck dem leib vnnd seel wol frome / vnd helff vns hie auß aller not / vnd mach auff erden den leib gantz volkume / zum zehenden so wasch die hend / vn sprich auch Deo Gratias / vnnd das vns Gott auff erden sendt / ein selig endt* (aus dem dritten Kapitel).

Andreas Gerlach: Eine christliche Dancksagung / nach dem Essen / Auß dem 17. Capitel Johannis / da vnser Herr Christus spricht: Das ist das ewige Leben.
Rostock (Stephan Mühlmann), o. J.
Sign. 62 T. 20 (4)

Viele der Tischgebete kreisen um den Inbegriff von Speise, um Brot (S. Aij): *Du wollest uns fortan aus gnaden geben Leibes gesundheit / un(d) das tägliche Brodt zu unserm Leben*. So lautet eine Zeile dieser christlichen Danksagung und verweist dabei auf die vierte Bitte im *Vaterunser*; sie wird in der griechischen Urform noch eindringlicher formuliert: *unser lebenserhaltendes Brot*. Das Bezeichnen der Unterseite des Brotleibes mit dem Zeichen des Kreuzes vor dem Anschneiden signalisiert die Sonderstellung dieser Urspeise, die bei der kirchlichen Speisenweihe am Ostermorgen zum Ausdruck kommt, wo das Brot neben Eier, Salz und dem (Oster-)Schinken gesegnet wird.

Georg M. Tornoander: Christlich Katholische Gebet. Samt einem kurtz kindtlich und christlich angehengten Bett- und Übbüchlein.
Wien (Michael Zimmermann), 1562.
Sign. 19. L. 47

Der Autor dieses Gebetbuchs, Georg M. Tornoander, fungierte in Wien als Domprediger und *Irer May. May: Neuwhoff spital Administrator*. Unter den Gebeten findet sich ein *Gebett so man zu dem Tisch will gehen* (S. Diij, v.), in dem auch Verhaltensmaßregeln beim Mahl gleichsam mitgeliefert werden: *Herr allmechtiger gott / der du speysest die vögel des Himmels / und kleidest die blümle auff dem feld / on all ihr fürsorg / verleich vns kleinklaubigen / ein rechts hertzliches vertrawen ... Grob weyß vnd berd / hader vnd zanck / Schampere wort / nachred / vndanck / Vntrüw vnmaß vnd was des ist Sol niemant leyden ob dem tisch.*

Franz Rosenzweig: Der Tischdank.
Berlin (Gurlitt), 1920.
Sign. 682349-B. 22 Neu Mag

Dieser jüdische *Tischdank* beinhaltet unter anderem Gebete für den Sabbat (S. 16f.), *an Neumond, an Freudentagen, zu Neujahr* oder *an den Zwischentagen des Hüttenfestes*, die vielfach den Psalmen entnommen sind und daher auch als christliche Tischgebete bekannt sind: *Die Reichen müssen darben und hungern, aber die den Herrn suchen, haben keinen Mangel an irgendeinem Gut* (aus Psalm 34); *Danket dem Herrn, denn er ist freundlich, und seine Güte währet ewiglich* (aus Psalm 136); *Du tust deine Hand auf und erfüllest alles mit Wohlgefallen* (S. 17). Letztere Tischgebetformel bildet zugleich Vers 16 aus Psalm 145 und gilt – ergänzt um den vorangegangenen Vers 15 *(Aller Augen warten auf dich, und du gibst ihnen ihre Speise zu seiner Zeit)* – als geläufiges christliches Tischgebet.

Gegenüber:
Ein schön new Liedt / Die Tischzucht. In des Römers gesang weyß. *Titelblatt mit Holzschnitt. Flugblatt.*
Nürnberg (Newber),
2. Drittel 16. Jahrhundert.
Sign. 22806-A. Alt Mag

Dedekinds Werk gilt als bedeutender Beitrag zur deutschen grobianischen Literatur, die ihrerseits wiederum auf Vorbilder des 14. Jahrhunderts zurückgreift, etwa auf *Der deutsche Cato*, und sich ausdrücklich zum Ziel setzt, den Leser mit Hilfe von Lob und Torheit sowie durch übertriebene Beispiele unkultivierten und unzivilisierten Verhaltens zu schockieren. Der Wittenberger Gelehrte Friedrich Dedekind tritt hier als Autor des ursprünglich in Latein erschienenen *Grobianus* auf, in dem aus den Schilderungen der lustigen und aggressiven Barbarei neben den moralisch-pädagogischen Erziehungszielen auch eine Faszination an den derart parodierten bürgerlichen Moralvorstellungen ablesbar wird:

Das dritt Capitel / von dischzucht / in dischdienen / auff vnd abtragen / vnd ander geschwindigkeit: Frew dich / man hat den disch gedeckt / Vil essens druff / das dir wol schmeckt / Des wirt dein magen wol geniessen / Da wirstu deinen hunger büssen. / Dich mustu vor dem Herren dein / Mit dischdienst vnderthänig sein ... Und wann du etwas nider stelst / (Wo du nicht mit zur thür nein felst) / So setz das so subtilig nider / Daß es spring auß der platten wider / Vnd schwimm da auff dem disch herum / Daß jederman sein theil bekum / Vnd alle gest bespritzen thu / So lach dann erst wol fein darzu.

Während der in Deutschland überaus populäre *Grobianus* mit seinen ausgezeichneten Satiren weder bei den italienischen oder spanischen noch bei den französischen Schriftstellern ein Echo fand, übersetzte man ihn an zwei entgegengesetzten Polen Europas in die jeweilige Landessprache: 1592 übertrug ihn der lutherische Lehrer im siebenbürgischen Tirgu Mures (Mátyás Csáktornyai) ins Ungarische (*Grobian verseinec magyar enekbe valo forditasa*, erschienen in Klausenburg); 1605 folgte die englische Version (*The Schoole of Slovenrie or Cato turned wrong side outward*). Im angelsächsischen Raum sollte Dedekinds Werk noch eine größere Wirkung beschert werden: So beeinflusste der *Grobianus*, der von Thomas Dekker 1609 weiter bearbeitet wurde, auch Jonathan Swift. Eines der Oxforder Universitätsdramen trug zudem den Titel *Grobiana's nuptials*.

Titelblatt mit Holzschnitt.
In: Dedekind: Grobianus, Von groben sitten, vnd vnhöflichen geberden.
Worms (Gregorius Hoffmann), 1549.
Sign. 5828-B. Alt Mag



Der Straßburger Humanist und Dichter Sebastian Brant (um 1458–1521) schuf mit seinem *Narrenschiff*, das erstmals 1494 in seiner Heimatstadt erschien, eines der populärsten Bücher des 16. Jahrhunderts, das zugleich einen satirisch-deftigen Sittenspiegel dieser Umbruchsperiode repräsentiert. Als Gastwirtssohn kannte er die derben Tischsitten seiner Zeit vermutlich aus eigener Anschauung. Brant studierte in Basel Rechtswissenschaften und klassische Sprachen, promovierte 1489, um dann 1501 nach Straßburg zurückzukehren. Hier wurde er ab 1503 als Stadtschreiber bestellt, Kaiser Maximilian I. ernannte ihn schließlich zum kaiserlichen Rat. In seiner Reimsatire *Das Narrenschiff* – das seine Popularität auch von den Holzschnittillustration bezieht, die teilweise aus der Hand des jungen Albrecht Dürer stammen dürften – verkörpern 111 Narren menschliche Laster und Torheiten. Sie besteigen das Narrenschiff, um damit nach Narragonien zu reisen; Übersetzungen, Nachahmungen, Adaptionen und sogar Verfilmungen perpetuierten Brants Erfolg bis in unsere Tage.

Gegenüber:
So schlemmen wir / vnnd taberniren.
Holzschnitt.
In: Sebastian Brant: Der Narrenspiegel. Das Gros Narrenschiff.
Straßburg (Wendel Rihel), 1549.
Sign. 18. P. 27



So schlemmen wir / vnnd tabernicren /
Frömbd prasser wir mit vns heim füren /
Vnnd geben da gar manchen stoß
der Kannen / Krausen / Fleschen groß.
Wann nachts die Herrschafft schlaffen gaht /
Vnnd rigel / thor / beschlossen hat /
So trincken wir dann nit des bösten
Wir lassen auß dem faß / dem grösten /
Da mag man es nit wol an spüren /
Ans beth wir dann einander füren /
Doch thunt wir vor zwen socken an
das vns die Herrschafft nit hör gahn /
Vnnd ob man schon hört etwas krachen /
Man wänt die katzen thunt es machen.
Vnnd wenn ein klein zeit vmbher gaht /
So wänt der Herr / das er noch hat
Jnn seinem fäßlin ein gutten drunck /

So

¶ Wer vor frawen vnd kindern will/
Von Bülſchafft/boßhait reden vil.
Der wart das von in widerfar.
Deßgleich er vor yhn treiben dar.
Die Frawen das von Mannen hand.
Die kind von Eltern nemen ſchand.
Vnd wenn der Abt die würffl laidt/
So ſind die Münch/zum ſpil beraidt.

Von wolluſt.



¶ Nit ſuch/zeitlich wolluſt vnd freud/
Als Sardanapalus der hayd.
Der maint man ſolt hie leben wol/
Mit wolluſt/freüd/vnd füllen vol.
Es wer kain wolluſt nach dem todt/
Das was ains rechten haiden radt.
Das er ſucht ſo zergängklich freüd/
Doch het er war/ym ſelbſt geſaidt.

Wer

Antonio de Guevara: Zwey schöne Tractätl.
München (Heinricus), 1598.
Sign. 1342-A. Alt Mag

Schon im Vorwort dieses Büchleins – das der Übersetzer und *Bayrische Hofraths Sekretär* Aegidius Albertinus seinem Schwager, Abt Christophorus vom Kloster Hohenaltach, gewidmet hat und mit 18. Oktober 1598 datiert ist – dominiert die moralisierende Absicht. Sie wird freilich durch die parodistische Überzeichnung, mit der hier Genusssucht und ungehobeltes Verhalten bei Tisch angeprangert werden, gemildert: *Zum andern findt man Leut / die seind dermassen grob un*(d) *unhöflich / daß sie sich alsbald an der Tafel oben setzen / seindt die ersten inn der Schüssel / und stossen das essen inn den Rüssel. Ist die Suppe zuheiß / so thun sie die Backen zerblasen / als wollten sie ein Schewr* (?) *anstossen. Riechen sie ein gute Speiß / darauff legen sie arbeit und fleiß / gratzen sich hinterm Grindt / ob sich etwa ein Wildbret findt / Ehe sie die Speiß abhin schlucken / so thun sie einen stich in Becher gucken / vnd thun einen suff / daß Leib und Sel zittert / und drey Elephanten mit iren Schnäbeln* (!) *nit so vil hetten können herauß ziehen.*

Gegenüber:
Von Wollust. *Holzschnitt.*
In: Sebastian Brant: Das klein Narrenschiff.
Straßburg (Jacob Cammerlander), 1540.
Sign. 5510-B Alt Mag

Rechts:
Der Mässigkeit Wolleben – Der Trunckenheit Selbstmord.
Kupferstich zum Titelblatt.
In: Georg-Philipp Harsdörffer (pseud.: Hygiophilus Aletheius): Der Mässigkeit Wolleben und der Trunckenheit Selbstmord.
Ulm (Georg Wildeisen), 1653.
Sign. 18016-A. Alt Mag

Heinrich Bredelo: Poetischer Tisch mit allerhand Herrlichen / Lieblichen / auch gemeinen / in Freud und Leid üblich Speisen besetzt.
Frankfurt/M. (Joh. Bielck), 1682.
Sign. 46. V. 31

Dieses moralisierende Büchlein belegt nicht nur den grenzüberschreitenden Ruhm des wortgewaltigen Wiener Predigers Abraham à Sancta Clara, sondern auch die barocke Wortlust, mit der die Freuden der irdischen Genüsse stets auch aus dem Blickwinkel der weltverachtenden Vanitas fokussiert werden. Besonders augenfällig wird diese Haltung im Gedicht *Auf einem Fresser* (S. 161): *Der Tischler siehet gern / Wenn wo die Menschen sterben; / Doch darff er gar sich nicht nach deinem Tode sehnen / Warumb? Sein Macher-Lohn wird er doch nicht erwerben / Denn du machst deinen Sarg dir selber mit den Zähnen.*

Daniel Duncan: Von dem Mißbrauch Heißer und hitziger Speisen und Geträncke.
Leipzig (Joh. Friedrich Gleditsch), 1707.
Sign. 69. K. 282

In den 20 Kapiteln dieses Fürst Philipp, Landgraf zu Hessen und Fürsten zu Hirschfeld, gewidmeten Büchlein erörtert Duncan die unterschiedlichsten Aspekte des Tee-, Kaffee- und Schokoladekonsums. Die abgehandelten Fragestellungen pendeln zwischen diätetischem Wissen und teilweise skurrilen Anschuldigungen. So wird etwa gefragt, *ob Caffee fruchtbar oder unfruchtbar mache* (Cap. XVIII), oder *ob hitzige Geträncke allezeit wider die*



Sauffen wir uns gleich zu tode / so geschiehts doch nach der Mode.
Kupferstich zum Titelblatt.
In: Daniel Duncan: Von dem Mißbrauch Heißer und hitziger Speisen und Geträncke.
Leipzig (Joh. Friedrich Gleditsch), 1707.
Sign. 69. K. 282

Winde dienen (Cap. XV). Der Titelkupfer mit der ins Kartenspiel und den Kaffeegenuss versunkenen noblen Damenrunde kontrastiert überaus originell den unterlegten deftigen Spruch: *Sauffen wir uns gleich zu tode / So geschiehts doch nach der Mode.* Er ruft drastisch in Erinnerung, dass die neuen Warmgetränke – Kaffee, Tee und Schokolade – zum besonderen Zankapfel unter den Medizinern wurden.

Angefacht hatte diese Diskussion der Italiener Antonio Fauseo Naiuroni (1636–1707), der in seinem 1671 erstmals in Rom erschienenem Buch den Kaffee als Heilmittel gegen Podagra, Steinleiden, Wassersucht, Kopfschmerzen, Husten, Katarrh, Verstopfungen aller Art, Hysterie, Gicht, Rheuma, Trunkenheit und *Vapores* verteidigte. Als Getränk war der von den Türken abgeschaute Kaffee bereits ab 1650 in Europa heimisch geworden. Der Arzt Colomb hat hingegen 1679 in einer öffentlichen Disputation in Marseille gegen den Kaffeekonsum gewettert – beide konnten sich kaum auf empirische Ergebnisse berufen. Dies tat der allgemeinen Begeisterung

für den Kaffee keinen Abbruch, wie die Eröffnung der ersten Kaffeehäuser bestätigt: 1677 öffnete in Hamburg das erste Kaffeehaus im deutschen Sprachraum seine Pforten, 1685 folgte Wien. Eine neue wissenschaftliche Qualität erhielten die schwelenden Diskussionen rund um den gesundheitlichen Wert des Kaffees erst mit der Entdeckung des Koffeins im Jahr 1820 durch Ferdinand Runge.

Auch Tee wurde in den höfischen Zirkeln ab dem 17. Jahrhundert zunehmend getrunken, wobei man den grünen Tee dem schwarzen vorzog – und Tee teurer als Kaffee war. In Österreich führte dieses Getränk jedoch ein Schattendasein: Die Masse der Bevölkerung kann sich bis heute nur bei Krankheit zum Teetrinken entschließen. Meist waren es kurzlebige Moden, die den Tee für wenige Jahre aus dem Schattendasein holten, etwa im Zuge der spätbarocken Chinoiserie-Mode und des Japonismus, wo man den Tee aufgrund seiner ostasiatischen Herkunft trank, oder nach 1800, als man damit der Mode à l'anglaise Tribut zollte. Das mühsame Zerkleinern des Zuckers zum Süßen dieser Getränke machte erst Jakob Christoph Rad mit seiner 1842 datierten Erfindung des Würfelzuckers überflüssig.

Schokolade galt bis ins 18. Jahrhundert nicht nur als exotische Ingredienz, sondern war auch das teuerste unter den drei warmen *Lust-Getränken* des Barock – Kaffee, Tee und Schokolade. Anna von Österreich und Tochter des spanischen Königs Philipp III. soll nach ihrer Heirat mit dem französischen König Ludwig XIII. im Jahr 1615 das Schokoladetrinken in Frankreich eingeführt haben, wo es jedoch dem Adel vorbehalten blieb. In der Folge öffneten in allen großen europäischen Metropolen öffentliche Schokoladestuben. Am kaiserlichen Hof in Wien dürfte die Schokolade erst um 1711 Einzug gehalten haben: So schuf Pietro Buonaventura Metastasio für Kaiser Karl VI. seine Schokoladenkantate (*Cantata alle Ciccolata*). Im weit verbreiteten Haushaltsbuch des Florinus (1751) wird der Schokolade im zwölften Kapitel des siebten Buches (S. 1219f.) eine eigene Abhandlung gewidmet: *Von Coccolata, Succolata, Chucalate, Chocalate und Cioccolata*.

Adolph Freiherr Knigge: Ueber den Umgang mit Menschen. 3. Auflage. *Hannover (Ritscher), 1790. Sign. 43. H. 12*

Der *Knigge* gilt bis heute als wohl populärster Beitrag zur gesellschaftlichen Normierung der Benimmregeln. Sein Name verweist auf den in Bredenbeck bei Hannover 1752 geborenen Schriftsteller und späteren Oberhauptmann Adolph Franz Friedrich Ludwig Freiherrn Knigge, der mit seiner 1788 erstmals erschienenen Abhandlung *Ueber den Umgang mit Menschen* lediglich eine Aufklärungsschrift für Taktgefühl und Höflichkeit im Umgang mit den verschiedenen Generationen, Berufen und Charakteren beabsichtigte.

Als Jurastudent, Hofjunker, Assessor der Kriegs- und Domänenkammer zu Kassel, als weimarischer Kammerherr in Hanau sowie als zurückgezogener Schriftsteller, der über Frankfurt am Main, Heidelberg und Hannover letztendlich in Bremen (ab 1791) seinen Lebensabend verbringen sollte, war er mit den unterschiedlichsten Gesellschaftsgruppen und Situationen konfrontiert worden. Er schärfte dabei seinen soziologisch geschulten Blick für die jeweiligen Wechselbeziehungen, etwa zwischen

Wirt und Gast (S. 175f.): *Nichts ist unangenehmer und peinlicher, als wenn wir merken, daß es dem Manne, der uns bewirthet, sauer wird, daß er ungern und nur aus Höflichkeit hergiebt, oder daß er mehr Aufwand dabey verschwendet als seine Umstände leiden ... Mit einem Worte! Es giebt eine Art, Gastfreundschaft zu erweisen, die dem Wenigen, das man darreicht, einen höheren Werth giebt, also große Schmausereyen haben. Vieles trägt hierzu die Unterhaltung bey ... Der Blöde muß ermuntert werden, der Traurige aufgeheitert werden. Jeder Gast muß Gelegenheit bekommen, von etwas zu reden, wovon er gern redet. Der Gast aber hat gegen den Wirth auch gegenseitig Rücksichten zu nehmen.*

Erst nach Knigges Tod am 6. Mai 1796 in Bremen fügte sein Verlag dem Buch auch jene Benimmregeln bei, die Knigge nachträglich auf die Rolle des peniblen Hüters des guten Tons bei Tisch und in Gesellschaft reduzierten. Vor kurzem (2004) gab ein Nachfahre, Moritz Freiherr Knigge, eine adaptierte Fassung des Benimmwerks heraus: *Spielregeln. Wie wir miteinander umgehen sollen.*


Bitte zu Tisch!

Die häufigsten Verstöße bei Tisch

Hier die Liste der fünf am häufigsten beobachteten Verstöße gegen die guten Sitten bei Tisch aus einer Umfrage:

1
Es wird zu hastig gegessen, zu wenig gekaut und somit geschlungen. Die ungesunde Hast führt zu einer krummen Haltung bei Tisch. Der Kopf wird zu tief auf den Teller gebeugt. Man kommt dem Löffel oder der Gabel mit dem Munde entgegen, statt die Speisen damit zum Munde zu führen.

2
Beim Ablegen des Bestecks während des Essens werden Messer und Gabel von außen gegen den Tellerrand gelehnt oder gar ganz auf das Tischtuch zurückgelegt. Dagegen sollen Besteckteile, die einmal aufgenommen worden sind, mit dem Tisch nicht wieder in Berührung gebracht werden.

72

Bitte zu Tisch!

73

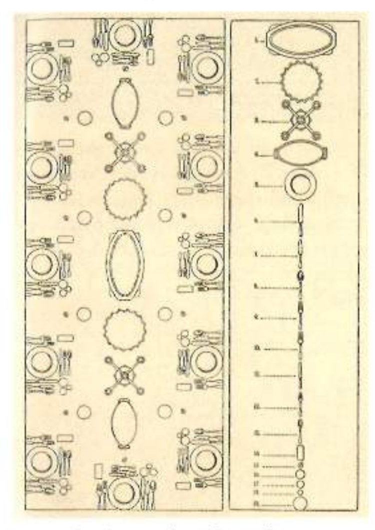
Die häufigsten Verstöße bei Tisch.
In: Umgangsformen heute.
Stuttgart – München (Deutscher Bücherbund), 1982.
Wien, Privatbesitz

Die Abwendung von hohlen Formen als Ersatz für mitmenschliches Verhalten – von der Heuchelei eines nur scheinbaren Mitgefühls, von autoritärer Bevormundung des Unterstellten oder Untergebenen auf Kosten der Autorität der Persönlichkeit, von der Überbewertung des Alters durch Ausstattung mit überflüssiger Hoheit auf Kosten von echter Zuwendung sowie von sonstigen überholten Etikette-Exaltiertheiten, wie sie nach dem Zweiten Weltkrieg, vor allem aber nach der Revolte von 1968, das westliche Miteinander prägten – ersetzte freilich keine guten Tischmanieren. Während Schulen, zumeist Tanzschulen, die Grundzüge des gesitteten Miteinanders zu vermitteln suchten, nahmen sich Benimmbücher auch des heiklen Themas *Benehmen bei Tisch* an. Akzeptanz und Erfolg hatten oft jene Bücher, die anhand von bildlichen Gegenüberstellungen die üblichen Vergehen bei Tisch anzeigten.

Die Ordnung der Dinge

Essgerät, Tafelzier und Tischszenarien

Für ein gutes Tischgespräch kommt es
nicht so sehr darauf an, was sich auf dem Tisch,
sondern was sich auf den Stühlen befindet.
WALTER MATTHAU (1920–2000)



Der gedeckte Tisch. *Lithografie.*
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz
Von der Platzierung des großen Aufsatzes oder Blumenkorbs, der Dessert- und Fruchtschalen, der Armleuchter, der Tisch- oder Speisekarte und den diversen Gläsern bis hin zum aufgefächerten Besteck (Fleisch-, Fisch- und Obstmesser, Suppen-, Obst- und Kaffeelöffel) sollte auch bei der häuslichen Festtafel nichts dem Zufall überlassen werden.

Mahlgemeinschaften erfordern diplomatische Grundregeln. Ein langwieriger gesellschaftlicher Lernprozess war von Nöten, um zu festigten, was heute als zivilisatorischer Standard gilt. Für den Erhalt von Sozialhierarchien und den Schutz von Standeseliten ist die korrekte Einhaltung von Tischsitten oberstes Gebot. Offensichtliche Unsicherheit im Umgang mit diesen Regeln seitens des Gastes oder des Gastgebers können auch heute noch zu peinlichen Verlegenheitsmomenten führen. Wem kommt der Vorsitz an der Tafel zu, welche Tischordnung ist zu bevorzugen, wer weist wem seinen Platz an, wann und von wem werden die Speisen serviert? Welche Speisenabfolge ist für welchen Anlass adäquat, wer erhält das erste Stück vom Braten, welcher Tischnachbar passt zu wem, welche Sitzgelegenheiten sind bereitzuhalten, wie ist man für welches Festmahl richtig gekleidet? Was muss sich im Verlauf wohlgeordnet vorfinden und leicht erreichbar sein, welche Vorkenntnisse brauche ich bei gewissen Speisen, welches Besteck verwende ich wann, wie entschärfe ich die Peinlichkeit der ersten Begegnung, wie kann Rang und Würde eines Gastes noch akzentuiert werden, welche Themen sollen bei Tisch vermieden werden, wann darf man die Tafel verlassen?

Während Tischordnungen das jeweilige soziale Gefüge der Gesellschaftsgruppe verraten, die sich zur Tafel eingefunden hat, können Essensrituale für die jeweilige Atmosphäre bestimmend werden – ob beim Rittermahl, beim barocken Hofbankett oder an der großen Familientafel. Seit dem Mittelalter ist die Ordnung der Mahlzeit sowohl in höfischen als auch in kirchlichen Kreisen ein zentrales Aufgabengebiet der Diplomatie. Spätestens seit dem 19. Jahrhundert finden sich in den Kochbüchern für den Mittelstand Anleitungen, wie im bürgerlichen Haushalt Tisch- und Speiseordnungen nach feudalem Vorbild zu organisieren sind. Die Unkenntnis dieser über die Jahrhunderte gewachsenen und verkomplizierten Spielregeln und grobe Verstöße dagegen konnten dem

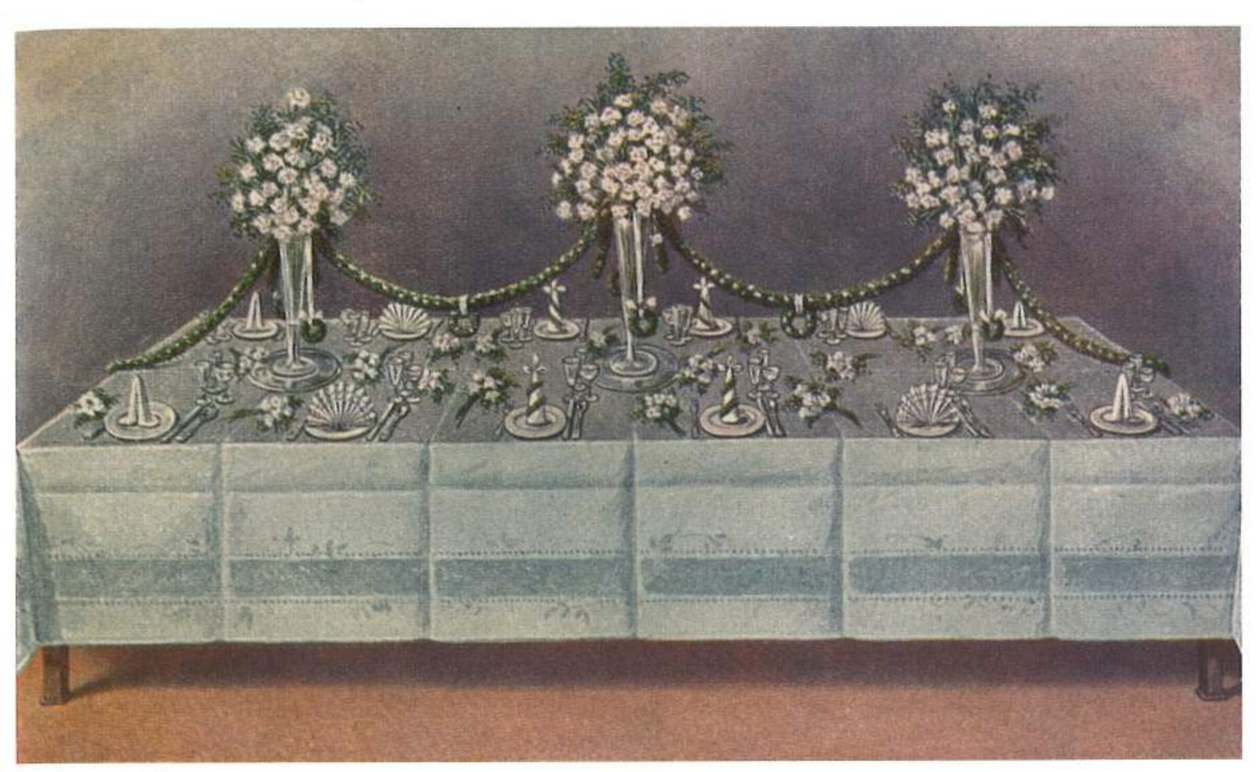


Auftragen der Speisen. *Kupferstich.*
In: Diederich Graminäus: Beschreibung derer fürstlicher Güligscher Hochzeit, so im jahr Ch. 1585 zu Düsseldorf gehalten worden.
Köln, 1587.
Sign. *48. C. 32

Betroffenen nicht nur Hohn und den Preis der Lächerlichkeit eintragen, sondern seinen sozialen Rang nachhaltig schädigen.

Um eine solche Vielzahl an Aufgaben reibungslos zu bewältigen, verfügte schon der mittelalterliche Hofstaat über eine Reihe von Spezialisten, die an der Tafel und in der Küche ihren Dienst entweder unbemerkt im Hintergrund oder mit gravitätisch-würdevollem Auftreten erledigten. Die jeweiligen Aufgabengebiete waren streng getrennt und unterlagen einer deutlich sichtbaren hierarchischen Ordnung. So zählten die Truchsessen, Schenken und Mundschenken zu jenem unverzichtbaren Teil des Hofstaats, der sich um Küche bzw. Tafel zu kümmern hatte und sich aus Servierpersonal und Protokollbeamten zusammensetzte. Der Truchsess fungierte als Leiter des gesamten Hofstaates und war auch für Tafel, Küche und Vorratskammer zuständig. Der Mundschenk brachte während des Banketts bzw. des Mahls die Gläser vom Kredenztisch zu den Tafeln, wobei er die umgewendeten Gläser auf einer Tasse, dem so genannten Souscoupe, herbeiholte; weiters waren Edelknaben für das Überbringen der Weinkaraffen zuständig. Der Mundschenk hatte, während der Regent trank, mit tiefer Verbeugung eine Tasse unter das Trinkglas zu halten. Dem Schenk (auch Kellermeister genannt) oblag die Aufsicht über Keller und Weinberge.

Bei der öffentlichen Tafel kamen neben genanntem Personal auch der Obersthofmeister, Oberstabelmeister, Unterstabelmeister, der für das fachgerechte Tranchieren zuständige Vorschneider und der Panatier zum Einsatz. Der Obersthofmeister war stets Mitglied des Adels und trug während seines Einsatzes an der Tafel als Erkennungszeichen einen Stab in der



Hochzeitstafel für 12 Personen.
Farblithografie.
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz

rechten Hand und ein über den Arm geschlagenes Handtuch. Als wichtigster Entscheidungsträger war er in alle Belange des Hofes involviert. Bei der kaiserlichen Tafel erhielt er vom Silberdiener den Obersthofmeisterstab, wenn ihm berichtet werden konnte, dass die Tafel gedeckt sei. Daraufhin begleitete er den Kaiser zur Tafel, rückte den Sessel zurecht und stand in der Folge unmittelbar hinter dem Kaiser, um von dort aus diejenigen Personen aufzurufen, mit denen der Monarch ein Gespräch wünschte. Im Zuge solcher öffentlichen Festmähler hatte er dem Kaiser auch den Hut abzunehmen, den er dem Kammerherren vom Dienst zur Verwahrung übergab. Der 1. Obersthofmeister war auch dafür zuständig, dem jeweils ältesten Erzherzog bzw. Thronfolger das Handtuch für den Kaiser zu reichen. Der Hofkammerfourier hatte bei der Tafel dafür zu sorgen, dass genügend Platz zum Auftragen der Speisen blieb; zudem musste er den Hoftrommlern und -trompetern das Signal geben, zur Tafel zu blasen bzw. zu trommeln. Für den reibungslosen Ablauf waren die Hofwirtschaftsoffiziere unentbehrlich, trugen sie doch Teller und Besteck von den Anrichttischen aus dem Saal. Für das Abräumen der Tafel waren hingegen nur Edelknaben zugelassen. Kammerherren übernahmen die Aufwartung und Begleitung der Tafelgäste, führten aber auch Servierdienste aus. Bei den Kommissären handelte es sich um Truchsesse, die am Eingang so lange Zuseher einließen, bis die Tribüne gefüllt war.

Bei der nicht-öffentlichen Tafel finden wir neben dem Obersthofmeister auch den Tafelinspektor, die Schüssel-, Saucen- und Weinmänner sowie Zuckerbäcker. In der Hofküche selbst agierten der Hofkücheninspektor, der Mundkoch, Küchenschreiber, Küchentürhüter, Meister-

und Pastetenköche, Unterköche, Zusetzer, Küchenweiber und -buben, Spießtreiber, Bratenwender, Kesseltreiber, Küchenträger, Zuschrotter (Fleischhauer am Hofe), Holzhacker und Einkäufer. Während der Kücheninspektor die Kontrolle über die Speisenträger und die Kontrolle der Qualität der Nahrungsmittel innehatte, wurde dem Mundkoch die Leitung aller Hof-, Meister-, Unter- und Bestallungsköche übertragen. Die Küchenschreiber waren für die Schreibarbeiten zuständig; Leiblakaien betätigten sich als Speisenträger. Auf eine ähnliche arbeitsteilige Hierarchie treffen wir in der Hoftafel- und Silberkammer. Der Hofkämmerer trat als Verwalter des Schatzes bzw. des beweglichen Hausrates am Hof in Aktion. Der Hoftafelinspektor übernahm die grundsätzliche Aufsicht über das Personal mit einer Reihe von Spezialisten: Hoftafeldecker, -gehilfen, -silberputzer und weitere Gehilfen sowie Hofsilberwäscherinnen.

Da höhere Geistlichkeit und Adel schon seit dem 12. Jahrhundert meist vier Mahlzeiten zu sich nahmen – wobei allerdings nur zum Frühmahl, dem so genannten *Pranchium* oder *Prandium*, und zum Abendessen mehrere Gänge mit Braten, Geflügel oder Fisch serviert wurden, zum Frühstück und zur Vesper gab es meist nur Brot und Wein –, tat sich für die Bediensteten ein weitläufiges Arbeitsfeld auf. Dies gilt auch für die Klöster, wo neben dem Frühstück, dem *Prandium* und der *Coena* (Abendessen) ebenfalls eine Zwischenmahlzeit (eine *Collation*, bestehend aus Brot, Gemüse und anderen leichten Speisen) gereicht wurde. Die Trennung von Abt- und Konventtafel, wie sie der Vater des abendländischen Mönchstums, der hl. Benedikt, im 56. Kapitel seiner Regel festlegte, sorgte in der Folge für unterschiedliche Bewirtung – dem Abt kamen bessere Speisen zu.

Während man aber bei der klösterlichen Tafel durch die Trennung von Konvent- und Abttafel, wo auch hohe weltliche Gäste Platz fanden, klare Reglements kannte, tat man sich bei der weltlichen Tafel des Adels wesentlich schwerer, war man doch an tradierte protokollarische bzw. zeremonielle Vorschriften gebunden. Die Probleme fingen schon beim sprichwörtlichen Platznehmen an. Worauf sitzt man ranggemäß? Als Sitzgelegenheiten an der mittelalterlichen Tafel fungierten oft Bänke mit Sitzkissen sowie drei- und vierbeinige Sessel ohne Lehne. Der Stuhl mit Rücken- und Armlehne kennzeichnete hingegen den einsitzigen Stuhl als Repräsentationsmöbel, das zumeist dem wichtigsten Gast zugeordnet wurde. Dieses Detail sollte noch im Barock immer wieder zu ärgeren Zerwürfnissen führen.

Das Wiener Hochzeitsbankett des Kurprinzen Friedrich August von Sachsen mit der Tochter Kaiser Josephs I., Maria Josepha, am 20. August 1719 in der Wiener Favorita auf der Wieden erzeugte deswegen bei den Diplomaten sogar dicke Luft. Am Ehrentag des Prinzen könne man ihm ja einen Sessel mit Rücken und Armlehnen bereithalten, der sonst nur dem Kaiser zukommt, nicht aber bei den folgenden Festivitäten – so die kaiserliche Kommission in Wien. Prompt reagierte die sächsische Gesandtschaft und forderte für den polnischen Prinzen erneut diesen Sessel, räumte aber ein, wenn sich alle Prinzen mit einem gemeinen Sessel bescheiden würden

Gegenüber:
Wie Ihro Mayj. Der Kaiser nach der Huldigung gespeiset haben.
Kupferstich, Detail.
In: Georg Jacob von Deyerl von Deyerlsperg: Erb-Huldigung welche dem Kayser Carolo VI. als Hertzogen in Steyer, von denen gesamten Steyrischen Land-Ständen den 6. Julii 1728 abgeleget worden. *Graz (Widmanstätterische Erben), 1740. Sign. 48. A. 17*


6
14
7
21

(also ohne Lehne), dann würde man dem Folge leisten. Als Hauptakteur war ihm zumindest ein Platz sicher – wenn auch ohne Lehne. Der venezianische Botschafter und der päpstliche Nuntius wurden bei diesem Anlass ihrer Plätze verlustig, weil sie auf die ihnen zustehenden Plätze pochten. Da man aber wenigstens am Hochzeitstag den Bräutigam neben seiner Braut sitzen lassen wollte, die beiden Gäste jedoch dem Kurprinzen übergeordnet gewesen wären, erging an Nuntius und Botschaft die Nachricht, dass sie nur eingeladen werden, wenn sie auf ihre Plätze verzichten. Ansonsten würden sie keine Einladungen zur Hochzeit erhalten. Weil man sie zudem erst knapp vor dem Festakt darüber in Kenntnis setzte, blieben sie der Hochzeit fern.

Auch sonst forderten die Kur- und Reichsfürsten immer wieder einen Sessel mit Armlehnen ein; dabei wandten sie oft protokollarische Tricks an. Qualität und Ort des Sitzplatzes beim höfischen Bankett wurden wichtige Distinktionsmittel des Tafelzeremoniells, repräsentierte doch der Ort des Sitzplatzes die Nähe oder Entfernung zum Herrscher; die Qualität des Sitzes ermöglichte die Zuordnung zu einer bestimmten Hierarchiestufe der höfischen Gesellschaft (vgl. Gugler 1998, S. 57). Um diese nach außen zu dokumentieren, wurde bei manchen offiziellen Anlässen für nicht anwesende Gäste festlich gedeckt, wie etwa beim kaiserlichen Krönungsbankett, wo einzelne in politische Distanz zum Kaiser geratene Kur- und Reichsfürsten demonstrativ dem Krönungsmahl fernblieben und so ihre Plätze an der Tafel unbesetzt blieben.

Um gegen ähnliche diplomatischen Eskapaden besser gerüstet zu sein, entwickelten die Zeremonialwissenschaftler immer neue Strategien, in deren Mittelpunkt daher die Positionierung der Tische stand, die ursprünglich jedoch wenig anspruchsvolle Möbel darstellten. Gespeist wurde sowohl im klösterlichen Refektorium als auch in feudalen und bürgerlichen Kreisen auf Tischen, deren Tafeln als Platte über Böcke gelegt wurden. Die Redewendung, man hebe die Tafel auf, rührt noch von diesen Tischen, deren Platten nach Gebrauch einfach wieder vom Unterbau abgehoben wurden. Schon im Mittelalter benützte man als Tischwäsche eigene Tischtücher, die – um den kärglichen Unterbau zu kaschieren – oft bis zum Boden hinabreichten. Die erhaltenen Bildbelege zeigen uns rechteckige, runde und polygonale Tische, die zumeist für zehn oder mehr Speisende ausgerichtet waren. Die im deutschen Raum häufigste und stabilste Tischform war jene mit zwei dekorierten Seitenwangen, die durch einen ladenförmigen Kasten verbunden waren und die wir auch auf Holzschnitten des frühen 16. Jahrhunderts wiederfinden. Am Habsburgerhof wurde für große Tafeln das System der flexiblen Tische, so genannte Praktikablen, beibehalten, weil oft 300 bis 400 Personen gemeinsam speisten (vgl. Haslinger 1995, S. 182).

Das Aufdecken des (spät)mittelalterlichen Tisches bei Hof mit Tischdecken, den Servierplatten aus Zinn oder Silber, Essbrettchen, Salzfässern, Gewürzgefäßen, Pokalen und Bechern gestaltete sich somit noch vergleichsweise einfach. Tischformen und -formationen wechselten immer wieder ab und wurden nicht selten von den höchsten Gastgebern



Bankettszene. *Buchmalerei. Fol. 157r.*
In: Curtius Rufus:
Geschichte Alexanders des Großen.
Frankreich, um 1465/75.
Codex Vind. 2566
¶ *Ein langes Tischtuch kaschiert den unscheinbaren Unterbau des Tisches, während eine frei stehende Wandtapete den Ort des Mahles prächtiger erscheinen lassen soll.*

persönlich festgelegt: Kaiser Leopold I. entwarf beispielsweise in seinem Tagebuch eigenhändig Grundrisse für Abendtafeln. Auf den Illustrationen über barocke Krönungs-, Hochzeits- oder Erbhuldigungsfestivitäten finden wir neben einer langen Tafel für alle Geladenen auch kleinere im Raum verteilte rechteckige und runde Tische. U-förmige Tischformationen gaben die Möglichkeit, den Regenten trotz seiner Positionierung am gemeinsamen Tisch besonders hervorzuheben, indem man ihn, seine engste Familie und eventuell einen Gast an die kürzere Stirnseite platzierte, vor allem wenn er *en publique* oder *en majesté* speiste. An gewöhnlichen Tagen speiste etwa Kaiser Karl VI. in der Ratsstube – mit unbedecktem Haupt, wie die Chronisten vermerkten –, an Galatagen, z. B. Namens- und Geburtstage innerhalb der kaiserlichen Familie, nahm er mit bedecktem Haupt in der Antecamera das Mahl ein, *en serviette* oder *retiré* speiste er in der Retirade. Maria Theresia, Tochter Kaiser Karls VI. (1717–1780), die in der Fastenzeit oft Fleisch aß, speiste in der Kammer, um keinen Anstoß zu erregen.

In eigenen Spezialpublikationen wie etwa dem *Theatrum Ceremoniale historico-politicum oder historisch- und politischer Schauplatz aller Ceremonien*, das Johann Christian Lünig 1719 in Leipzig edierte, wurde das schwierige Spannungsfeld zwischen der Verdeutlichung von Würde und Rang durch Distanzierung einerseits und öffentlicher Zurschaustellung andererseits anhand von historischen Beispielen bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgt. In diesem Spiel von Entrückt- und Verfügbarsein kam den

Kostbares Tractament, welches Ihro Röm. Kayserl. Majestät an Dero Allerhöchsten Crönungs-Fest denen Hrn. Abgeordneten der Löbl. Reichs-Städte Aachen und Nürnberg, wie auch E. Hoch-Edlen Magistrats zu Franckfurt Hrn. Deputirten in der Rath-Stube gegeben.

Herrliches Bauquet, welches an Ihro Majestät des Römischen Kaysers Allerhöchsten Crönungs-Tag, den 4 October 1745 auf dem Großen Römer-Saal in Franckfurt am Mayn ist gehalten worden.

Details wie der Formation der Tafel Bedeutung zu. Vergegenwärtigt man sich Martin van Meytens vielfigurige Gemälde der diversen Tafeln (darunter die kaiserlichen Hochzeitstafeln, Krönungsmähler oder Desserttafeln) im Schloss Schönbrunn wie auch die Kupferstiche der Zeit, so wird man bis auf Ovaltische jede Form und Tischformation finden. Rund- und Ovaltische sollten sich in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts für die Verortung eines Festessens auch in gutbürgerlichen Kreisen durchsetzen. Das 1796 in Wien verlegte Büchlein *Praktischer Unterricht in der neuesten Art des Tafeldeckens und Tranchierens* gibt eine Anleitung für die Vorbereitung einer Tafel: *Auf einem Ovaltisch von acht Personen gehört 1 Schüsselring, 2 Leuchter und 2 Salzfässer … auf zwanzig Personen gehören 5 Schüsselringe, 6 Leuchter und 6 Salzfässer … Ferner muß der Tisch so gesetzet seyn, daß die Aufwärter können rund herum gehen, und ein jeder ohne den andern zu beschweren, aufstehen kann.*

Der Standard an Tischgerät ist ebenfalls das Ergebnis einer langen Entwicklung bzw. Domestizierungsarbeit, die vor allem durch die italienische Renaissance und die Tafelkunst der Fürstenhöfe wichtige Impulse erhielt. Dass man heute als Gast eines Festessens das Besteck nicht selbst mitbringen und das Weinglas nicht mit dem Tischnachbar teilen muss, sind nur zwei sichtbare Fortschritte dieser kulinarischen Kultivierungsarbeit, die seit dem 16. Jahrhundert auch an Höfen nördlich der Alpen erfolgreich einsetzte.

Von Erasmus von Rotterdam (1469–1536) wissen wir, dass sich bei der Tafel jeweils zwei Gäste ein Tischgerät und ein Trinkgefäß teilten. Getrunken wurde bis ins Spätmittelalter vorwiegend aus Bechern, die in den unteren Schichten noch aus Holz waren. Dieser Umstand erfüllte unter anderem den Theologen, Dichter, Historiker und nachmaligen Papst Pius II., Enea Silvio Piccolomini (1405–1464), mit Ekel, wie er einem 1444 verfassten Schreiben über die Kammerherren- und Dienstbotentafeln des Spätmittelalters anvertraute: *Und glaub auch nicht, daß man dir silberne oder gläserne Becher vorsetzt: bei jenem fürchtet man, daß er gestohlen, bei diesem, daß er zerbrochen wird. Du musst aus einem Holzbecher trinken, welcher schwarz, alt, stinkend ist, an dessen Grund der Weinstein fest geworden ist, und in den die Herren sonst zu pissen pflegen. Auch benützest du diesen Becher nicht allein, um nach Belieben Wasser zuzugießen oder den Wein pur zu trinken, sondern er wird von Hand zu Hand gereicht, und du musst deinen Mund dort ansetzen, wo sich eben der lausige Bart oder die schwärenden Lippen oder die stinkenden Zähne eines andern befanden.* (In: Zischka 1994, S. 86)

Auch in den französischen Bankettminiaturen zu Curtius Rufus' *Geschichte Alexanders des Großen* im Codex Vind. 2566 (Frankreich, um 1465/75) stoßen wir auf überraschend karg ausgestattete Tafeln mit wenig Tafelgerät und weit herabgezogenen Tischtüchern. Diese Tischtücher wurden in der Folge bei höfischen Festen nach jedem Gang gewechselt, wie Andreas Gugler (1998) in seiner exemplarischen Analyse des Zeremonienprotokolls rund um die erwähnte Hochzeit der Erzherzogin Maria Josepha (Tochter Kaiser Josephs I.) mit dem Kurprinzen Friedrich August von Sachsen am 20. September 1719 bemerkt.

Gegenüber:
Kostbares Tractament welches Ihro Röm. Kayserl. Majestät an dero Allerhöchsten Krönungs-Fest denen Hrn Abgeordneten der Löbl. Reichs-Städte Aachen und Nürnberg wie auch E. Hoch-Edlen Magistrats zu Franckfurt Hrn Deputirten in der Rath-Stube gegeben (*oben*).
Herrliches Banquet, welches an Ihro Majestät des Römischen Kaysers Allerhöchsten Krönungs-Tag, den 4. October 1745 auf dem Großen-Saal in Franckfurt am Mayn ist gehalten worden (*unten*).
Kupferstiche.
In: Vollständiges Diarium von der Höchst-erfreulichen Krönung des Herrn Franciscus, erwehlten Römischen Kaysers.
Frankfurt/M. (Johann David Jung), 1746. Sign. 2 A.6 Alt CP

Im spätmittelalterlichen Pendant liegt hingegen noch wenig Tischgerät auf der Tafel, weil man die zumeist aus kostbarsten Edelmetallen und künstlerisch gefertigten Trinkgefäße und das Tafelgeschirr auf in Tischnähe postierten Kredenzen, Büffetts bzw. Tresuren aufbewahrte, um die materielle Stellung des Gastgebers sichtbar zum Ausdruck zu bringen. In Jean de Wawrins um 1470 entstandenenen *Chroniques d'Angleterre* (Codex Vind. 2534) bildet eine bereits künstlerisch ausgeführte Kredenz mit Repräsentationsgeschirr den glanzvollen Blickpunkt des königlichen Festsaals (fol. 17r.); Gläser fehlen hingegen und sollten erst zu Beginn der Neuzeit als neues Statussymbol in die Haushaltungen einziehen. Aufgrund ihrer Fragilität und Kostspieligkeit blieben Glasbecher und -pokale aus vorwiegend venezianischen und böhmischen Glashütten bis ins Spätbarock eher ein Privileg feudaler Tafelkultur. Erst als sich zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch die Konkurrenz des englischen Bleiglases auch die böhmischen Glashütten der Forderung nach Verbilligung ihrer Glaserzeugnisse bei gleichzeitiger Formenvereinfachung öffneten, sollten Trinkgläser im bürgerlichen Haushalt Einzug halten.

Die Mechanisierung der Glasproduktion ermöglichte schließlich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Massenproduktion von Glas und damit den Siegeszug des einst kostbaren Tafelrequisits. Dieser Umstand begünstigte in der Folge die Spezialisierung auf eigene Glasformen, deren Bezeichnungen sich nun von den jeweiligen Getränken bei Tisch ableiteten; selbst der Wiener Hof erhielt erst 1810 sein eigentliches Glasservice. Zum Trinkservice des 19. Jahrhunderts wurden zumeist Stielgläser in verschiedensten Größen verwendet: Champagnerglas (ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch Schalen), Weinglas, Rheinweinglas, Likörglas, Dessertweinglas (auch Tokajer- und Sherryglas), Bierglas, Wasserglas und Punschkrug sowie Gefriervasen, Mundschalen und Salzfässer.

Am Wiener Hof zur Zeit von Kaiser Franz Joseph I. waren laut Angaben des kaiserlichen Leibkammerdieners Eugen Ketterl (1929, S. 152) die Tafeldecker in Gruppen zu vier Mann eingeteilt und mussten je vier Gäste bedienen, wobei jede Gruppe ihren Kommandanten hatte. Dieser fungierte zugleich als eigentlicher Servierlakai, der die einzelnen Schüsseln und Platten den Gästen anbot, während der Weinlakai nur für die Getränke zuständig war. Eingeleitet wurde jede Hoftafel mit Austern, zu denen, wie sich Ketterl erinnert, stets Chablis serviert wurde; zur Suppe reichte man Bier, zur Vorspeise Rheinwein, zum Fisch Bordeaux, zum Filet Champagner, zum Braten und Geflügel Cherry oder Madeira, zur Mehlspeise Tokajer oder Lacrimae Christi, zum schwarzen Kaffee, der öfters bei Galatafeln serviert wurde, verschiedene Liköre. Neben Servier- und Weinlakai stand noch für jeden Tisch ein so genannter Saucenmann zur Verfügung, der dem Servierlakaien zur Hand ging und Gemüse und Saucen reichte, sowie ein weiterer Servierlakai, der die Teller auswechselte.

Eine weniger appetitliche Funktion kam dem Spucknapf zu, den man im Biedermeier kunstvoll und meist in Holz ausführte: *Es ist jetzt in den meisten Ländern Sitte, dass nach Tische Gläser mit warmem Wasser herum-*

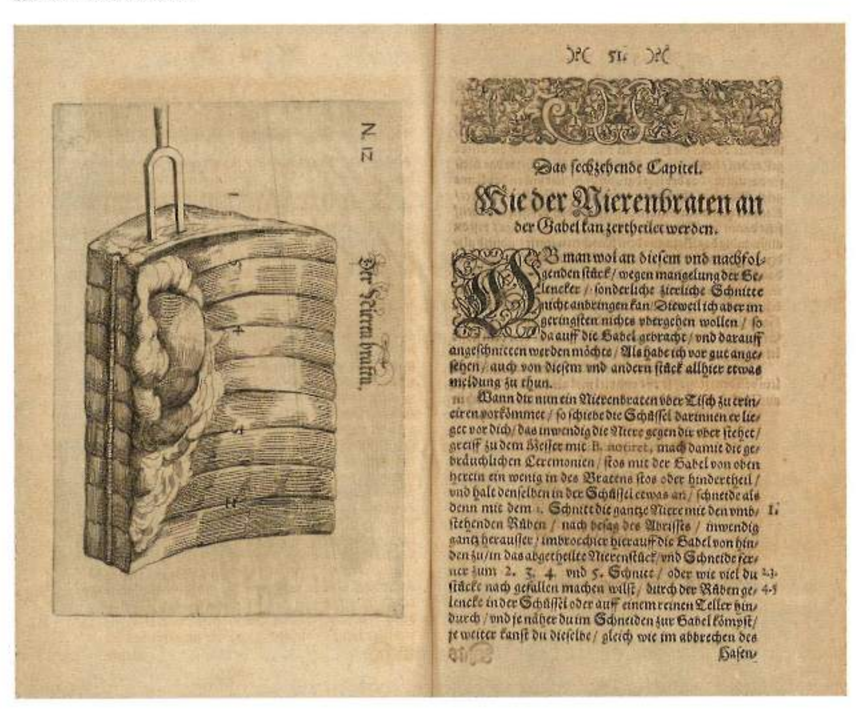


Kredenz mit Prunkgeschirr.
Buchmalerei, Detail. Fol. 17r.
In: Jean de Wavrin: Chroniques d'Angleterre.
Flämisch, um 1470.
Codex 2534

❡ *Büffet leitet sich möglicherweise aus der lautmalerischen Wurzel* Buff *ab: ein blasendes Geräusch, das im übertragenen Sinne aufgeblähte Prunkentfaltung meint. Vielfach hatte die Aufstellung des Prunkgeschirrs rein zeremoniellen und ephemeren Charakter. Textile Materialien überwiegten beim Büffet, während die Kredenz von Anfang an ein aus Holz gebautes Möbelstück repräsentierte.*

gereicht werden, zum Benetzen der Hände und zum Mundausspülen. Es mag an Orten unvermeidlich sein, wo eine Gesellschaft an die andere sich reiht, allein mit den Gesetzen der wahren Höflichkeit steht diese Sitte in unversöhnlichem Widerspruch und wo es geschieht, sorge ja der Wirth, dass die Spülnäpfe, in welcher die Gläser stehen müssen, von dunklem Glase sind: roth, grün oder blau, denn nichts ist ekelhafter als wenn etwa der Teller zu diesem Zwecke gebraucht wird. (*Illustrirter Kalender für 1848*, Leipzig, 1848, S. 129) Buntes, nicht einsehbares Glas für solche Zwecke zu verwenden, ist freilich nicht neu, wie der Fall des Kanzlers Wenzel Anton Fürst Kaunitz (1711–1794) belegt: Er besaß das Privileg, sein künstliches Gebiss nach dem Essen bei Hof mit der mitgebrachten Zahnbürste zu bürsten und verwendete dafür dunkelblaues Glas. In Wien praktizierte man bis zum Ende der Monarchie noch die Tradition des Mundspülens bei Tisch, was bei den anderen Höfen schon längst aus der Mode gekommen war.

Mit der Verfeinerung der Tafelkunst, die aus Italien kommend im 16. Jahrhundert ihren Siegeszug in ganz Europa antrat, bahnten sich auch nördlich der Alpen Veränderungen im Tafelzeremoniell an. Ein eigener Vorschneider, der *Trinciante*, der nur bei repräsentativen Tafeln in Erscheinung trat, zerlegte nun vor den Augen der staunenden Gäste höchst virtuos das Fleisch (nur auf der Herrentafel gab es Wild und Fisch) und servierte es dem Gast auf einem rechteckigen Fladenbrot, später auf einem Holzbrettchen, wo es die Gäste dann mit ihrem persönlichen Messer zerteilten und schließlich mit den Fingern in den Mund führten. Im Barock sollte das Tranchieren auch am Hof von Frauen besorgt werden: Sowohl bei Karl VI. als auch am französischen Hof assistierten bei privaten Mahlzeiten eigene Tranchierfräulein, die das Vorschneideramt innehatten.



51.

Das sechzehende Capitel.

Wie der Nierenbraten an der Gabel kan zertheilet werden.

OB man wol an diesem vnd nachfolgenden stück / wegen mangelung der Gelencke / sonderliche zierliche Schnitte nicht anbringen kan / Dieweil ich aber im geringsten nichts vbergehen wollen / so da auff die Gabel gebracht / vnd darauff angeschnitten werden möchte / Als habe ich vor gut angesehen / auch von diesem vnd andern stück allhier etwas meldung zu thun.

Wann dir nun ein Nierenbraten vber Tisch zu trinciren vorkömmet / so schiebe die Schüssel darinnen er lieget vor dich / das inwendig die Niere gegen dir vber stehet / greiff zu dem Messer mit B. notiret, mach damit die gebräuchlichen Ceremonien / stos mit der Gabel von oben herein ein wenig in des Bratens stos oder hindertheil / vnd halt denselben in der Schüssel etwas an / schneide als
denn mit dem 1. Schnitt die gantze Niere mit den vmb- 1.
stehenden Rüben / nach besag des Abrisses / inwendig gantz heraußer / imbrocchier hierauff die Gabel von hinden zu / in das abgetheilte Nierenstück / vnd Schneide fer-
ner zum 2. 3. 4. vnd 5. Schnitt / oder wie viel du 2.3.
stücke nach gefallen machen wilst / durch der Rüben ge- 4.5
lencke in der Schüssel oder auff einem reinen Teller hindurch / vnd je näher du im Schneiden zur Gabel kömpst / je weiter kanst du dieselbe / gleich wie im abbrechen des

Hasen

Wie der Nierenbraten an der Gabel kan zertheilet werden.
Doppelseite mit Kupferstich.
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*

Bis ins 17. Jahrhundert trug hingegen noch jeder Gast sein privates Essmesser (meist zusammen mit einem Dolch) in einer Lederscheide am Gürtel. War kein Vorschneider zugegen, griff man mit den Fingern nach dem Fleisch auf der Platte oder in die Schüssel. Wurden Gemüse oder halbflüssige Speisen aufgetischt, so fischte man es mit Hilfe eines Brotes aus der Schüssel. Löffel, die zum ältesten überlieferten Essgerät bei der Tafel zählen und die man ebenfalls am Gürtel trug, wurden früher in Holz und kurzstieliger als heute angefertigt; erst im Verlauf des 15. Jahrhunderts tauchen silberne Löffel auf. Erasmus von Rotterdam rät in seiner Tischzucht aus dem ersten Drittel des 16. Jahrhunderts, den Löffel nach einer Verwendung in der Serviette abzuwischen. Löffel und Messer zählten bis zum Ende des 17. Jahrhunderts zur persönlichen Grundausstattung – weshalb der Gastgeber bei Einladungen nicht für das nötige Essgerät sorgen musste.

Die Domestizierung der Essgabel stieß hingegen anfänglich auf Widerstände und setzte erst im 16. Jahrhundert von Italien ausgehend in unseren Breiten ein. Bis heute ist nicht gänzlich entschieden, ob die von kirchlicher Seite geäußerte Kritik, die Essgabel erinnere an ein Werkzeug Satans, oder der Umstand, dass sich Kurtisanen ihrer beim Essen bedienten, für diese lange Ächtung der Essgabel verantwortlich zu machen sind. Die große zweizinkige Spießgabel war allerdings schon seit der Antike bekannt und diente vor allem zum Vorlegen und Tranchieren. Zierlichere Exemplare wurden im Orient für den Verzehr klebriger Desserts verwendet und im 16. Jahrhundert auch in Italien beim festlichen Mahl mit kandierten Früchten und Gewürzen eingesetzt. Als Esshilfe am Wiener Hof ist die Gabel erst zu Beginn der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts nachweisbar; sie sollte sich nur zögerlich neben Löffel und Messer als drittes Esswerkzeug durchsetzen. Im Amaranthes' *Frauenzimmer-Lexikon* des Jahres 1715 wird Besteck zwar schon beschrieben – *Messer und Löffel-Futteral oder Gestöcke ... worinnen ein silberner Zier vergoldeter Löffel mit dem datzu gehörigen Messer und Gabel lieget, deren sich das Frauenzimmer bey Hochzeiten und anderen Gastereyen über der Taffel zu bedienen pfleget* –, als tägliches Gebrauchsgerät vermochten sich Löffel, Messer und Gabel jedoch erst seit ca. 1800 gänzlich durchzusetzen.

Da die Gaststätten oft nur über primitives Essgerät (Esszeug) verfügten, hatte man im Nürnberger Raum zwischen 1680 und 1770 ein Reisezeug entwickelt, das in der kleineren Fassung als Mundzeug bekannt war und Speise- und Marklöffel, Spieß- und Essgabel, Eierbecher, Gewürzdose und Deckelbecher beinhaltete. Beim Essgerät, dem Elisabeth Schmuttermeier (1990) eine umfassende wie verdienstvolle Monographie widmete, sollte sich dann Ende des 18. Jahrhunderts eine Vielfalt zeigen, die ihre Entsprechung in den immer umfangreicheren Kochbüchern fand – auch für den bürgerlichen Haushalt. So gesellten sich seit damals zu der Trias von Löffel, Messer und Gabel eigene Vorlegelöffel und -gabeln, Saucen- und Ragoutlöffel, Streu- und Bratenvorlegelöffel, Salat-, Saucen-, Schöpf-, Oliven- und Eierlöffel, Zuckerstreu- und Moccalöffel, Fisch-, Käse-, Parmesan-, Butter- und Obstmesser, Wurstvorlegegabeln, Schneckengabeln,



Oben und gegenüber:
FreyTafel der Niederösterreichischen Drei Oberen Herren Stände.
Kupferstich, Details.
In: Ludwig Gülich, Edler zu Lilienburg: Erb-Huldigung, So dem Römischen Kayser, Auch zu Hungarn vnd Böheimb König.
Wien (Kürner), 1705.
Sign. 36. A. 13
❡ Die lang verpönte Essgabel, mit der hier bereits an der barocken Tafel gegessen wird, galt bis ins 16. Jahrhundert als nicht hoffähig. Aber selbst die Geistlichkeit, die in der Gabel vorerst eine Anspielung auf den Teufelsspieß wie auch auf das Esswerkzeug der Dirnen sah, legte dann ihre Vorbehalte ab.



Spargel-, Gebäck-, Kneif- (für Maiskolben) und Zuckerzangen, Vorlegeschaufel, Spargel- und Sardinenheber, Pasteten- und Tortenheber und -schaufel, Messerbank sowie Geflügel- und Hummerscheren.

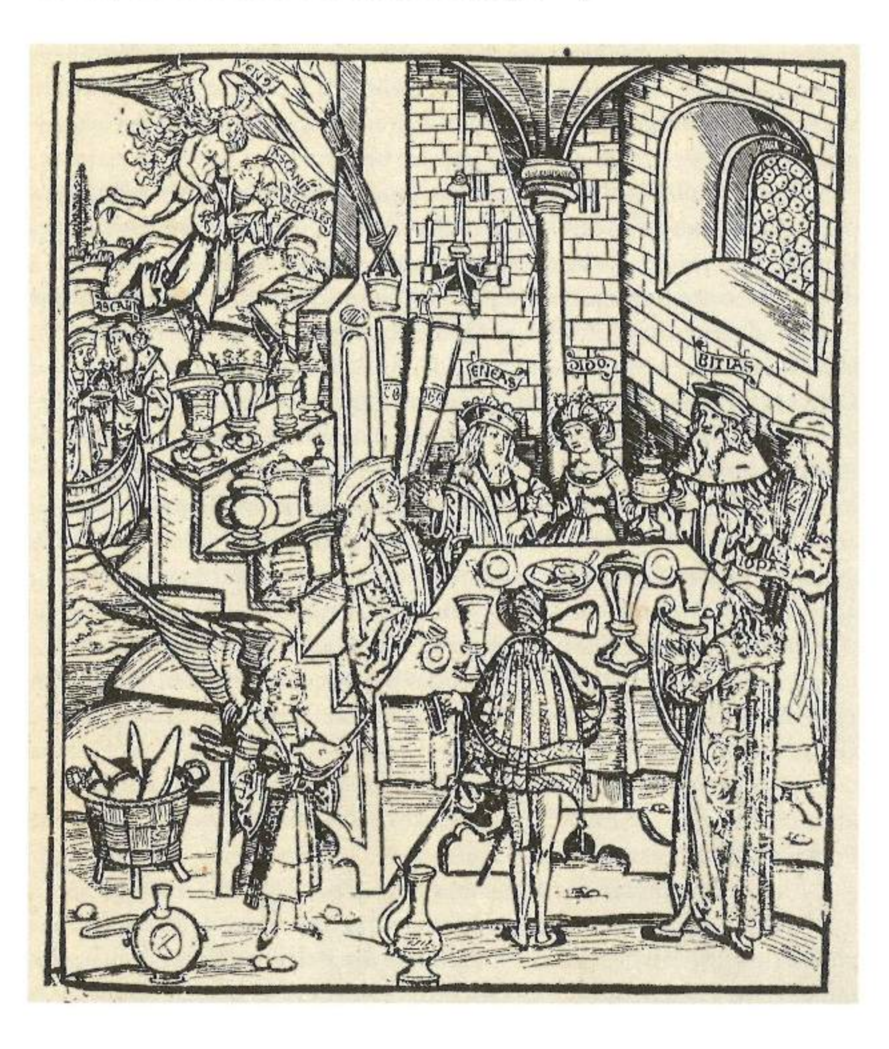
Zur Standardsausrüstung des Tisches zählt schließlich neben dem bereits im Mittelalter üblichen langen Tischtuch auch die Serviette oder das Mundtuch, deren Gebrauch sich schon im 15. Jahrhundert eingebürgert hat und dann die Kunst des Serviettenbrechens evozierte, die in Italien im 16. Jahrhundert Mode wurde und erst 1650 in unseren Breiten nachweisbar ist. Im adeligen Haushalt bestand die herrschaftliche Tischwäsche neben Tischtüchern und Servietten auch aus den so genannten Aufwart-Servietten für das servierende Personal, das stets angehalten wurde, geschickt, vorsichtig und geschwind zu sein, den Gästen die Speisen nicht über den Leib zu gießen oder *Eselyen anzurichten, und sich vollzusaufen. Es muß ein jeder von selbigen eine Serviette auf dem Arm haben, daß, wenn was abzuwischen vorfällt, sie sich deren gebrauchen können. Auch muß, sobald man sich gesetzt, einer von ihnen dem Vorschneider den großen Löffel und Transchiermesser auf Teller reichen ... Und solches ohne Tumult, so viel es immer möglich, verrichtet werden.* (In: *Praktischer Unterricht in der neuesten Art des Tafeldeckens und Trenschirens, mit Figuren erläutert*, Wien, 1796, S. 6f.) Zur Küchenwäsche zählen hingegen die Anricht-, Vor-, Passier- und Handtücher. Im Laufe der Entwicklung der Tafelkultur sickerten feudale Traditionen in bürgerliche Kreise ein, wie die in zahlreichen Kochbüchern eingebundenen Vorschläge zur Tafeldeckung belegen.

Geschirr (ob nun Silber oder Porzellan) brauchte man für das Ende des 17. Jahrhunderts in Mode gekommene Service *à la française* genügend. Es stellt nur eine von vielen kulinarischen Innovationen dar, die sich mit dem Siegeszug der französischen Küchenkunst in allen gehobenen Kreisen Europas durchsetzten. Bei dieser Art des Kredenzens bzw. Servierens wurde das Essen in drei Serien unterteilt, wobei jede Serie verschiedene Gerichte umfasste. Dabei blieb die Anzahl sämtlicher am Tisch arrangierten Platten, Ragoutschüsseln und Terrinen alle Gänge hindurch konstant. Ragoutschüsseln und Terrinen wurden als Tafelgeschirr erst im 18. Jahrhundert gebräuchlich; sie verdeutlichen den Einfluss Frankreichs (meist setzte man auf die Terrine einen Deckel bzw. auf die Schüsseln eine so genannte Glocke, um das Verunreinigen der Speisen, etwa durch Puder aus den Perücken, zu vermeiden). Jede abgetragene Platte wurde durch eine neue ersetzt. Servierte man beim ersten Service etwa Eintopfgerichte wie die Olla Potrida, Ragouts und Pasteten als Zwischen- und Mittelgerichte (Relevés und Entrées), folgten dann bei der zweiten Serie Braten, Gemüse und kleine Zwischengerichte (Entremets) in Form von Aufläufen oder Eierspeisen. Zuletzt wurde die Serie der Desserts (der Dessertgang) aufgetischt, wofür ab der Mitte des 18. Jahrhunderts vermehrt Geschirr aus Porzellan zum Einsatz kam.

Im 19. Jahrhundert wurde mancherorts, auch wenn er dem Service *à la française ähnelt*, der Service *à l'anglaise* praktiziert, der deutlich patriarchalische Züge aufweist: Dabei tranchierte der Hausherr das Fleisch und teilte die Hausherrin die Suppe aus; die Gäste assistierten einander bei

der Entnahme von Speisen aus den Schüsseln und von den Platten (der erste Gang stand schon zu Beginn des Mahls auf dem Tisch). Beim Service *à la russe* wird die Tafeldekoration für den Dessertgang schon zu Beginn des Mahls auf den Tisch gestellt, die linear aufeinander folgenden Gänge kommen bereits essfertig portioniert auf Tellern auf die Tafel; die Suppe wird nicht mehr in der Terrine aufgetragen, sondern ebenfalls bereits in Tellern den Gästen vorgesetzt.

Zu diesem Zeitpunkt hatte freilich die französische Küchenkunst längst die kulinarische Führungsposition erobert; französische Gerichte und französische Speisebezeichnungen waren selbst in deutschen Kochbüchern üblich geworden, was mancher auch monierte: *Die neueren deutschen Kochbücher sind leider meist bloße Nachäffungen der französischen wie dies schon ihre barbarische unnötigerweise durchaus französische Nomenklatur beweist,* kommentierte Carl Friedrich von Rumohr. (In: Wiswe 1970, S. 113) Vielleicht liegt aber gerade in diesem Klang des Exklusiven und Luxuriösen, den französische Gerichte in unseren Ohren bis heute haben und die vielfach in der Spitzengastronomie als Inbegriff kulinarischer Vollendung gehandelt werden, eines der Geheimnisse dieses Erfolges. ❧



Gegenüber:
Festbankett der Dido für Aeneas.
Holzschnitt.
In: Vergil: Aeneis.
Straßburg, um 1500 (?).
Lasberg, Sammlung Punkenhof

Die für die höfische Tafelkunst bis ins späte 18. Jahrhundert verbindliche Aufteilung des festlichen Geschehens in Festtafel und Schaukredenz für das Prunkgeschirr wird in diesem Holzschnitt mit dem Festmahl, das Dido für Aeneas und sein Gefolge gibt, streng eingehalten, auch wenn das stufenartig gebaute Möbel zur Präsentation der Prunkgefäße künstlerisch noch wenig ausformuliert erscheint.

Höfischer Festsaal mit aufgebauter Kredenz samt Prunkgeschirr.
Buchmalerei, Detail. Fol. 17r.
In: Jean de Wavrin: Chroniques d'Angleterre.
Flämisch, um 1470.
Codex 2534

Diese überaus prächtig illuminierte flämische Handschrift beinhaltet eine detailverliebte und virtuos gemalte Ansicht eines Festsaals als beeindruckendes Dokument höfischer Festkultur. Blickpunkt ist das prächtige Schaubüffet im Hintergrund, das hier jedoch nicht in einem unmittelbaren Tafelzusammenhang steht. Das fünfstufige Schaubuffet (Schaukredenz) mit seinen kostbaren Prunkgefäßen aus Edelmetall demonstriert hier den gesellschaftlichen Status des Hofes, wobei die Anzahl der Stufen durch den Rang seines Besitzers vom Hofrecht genau vorgegeben war.



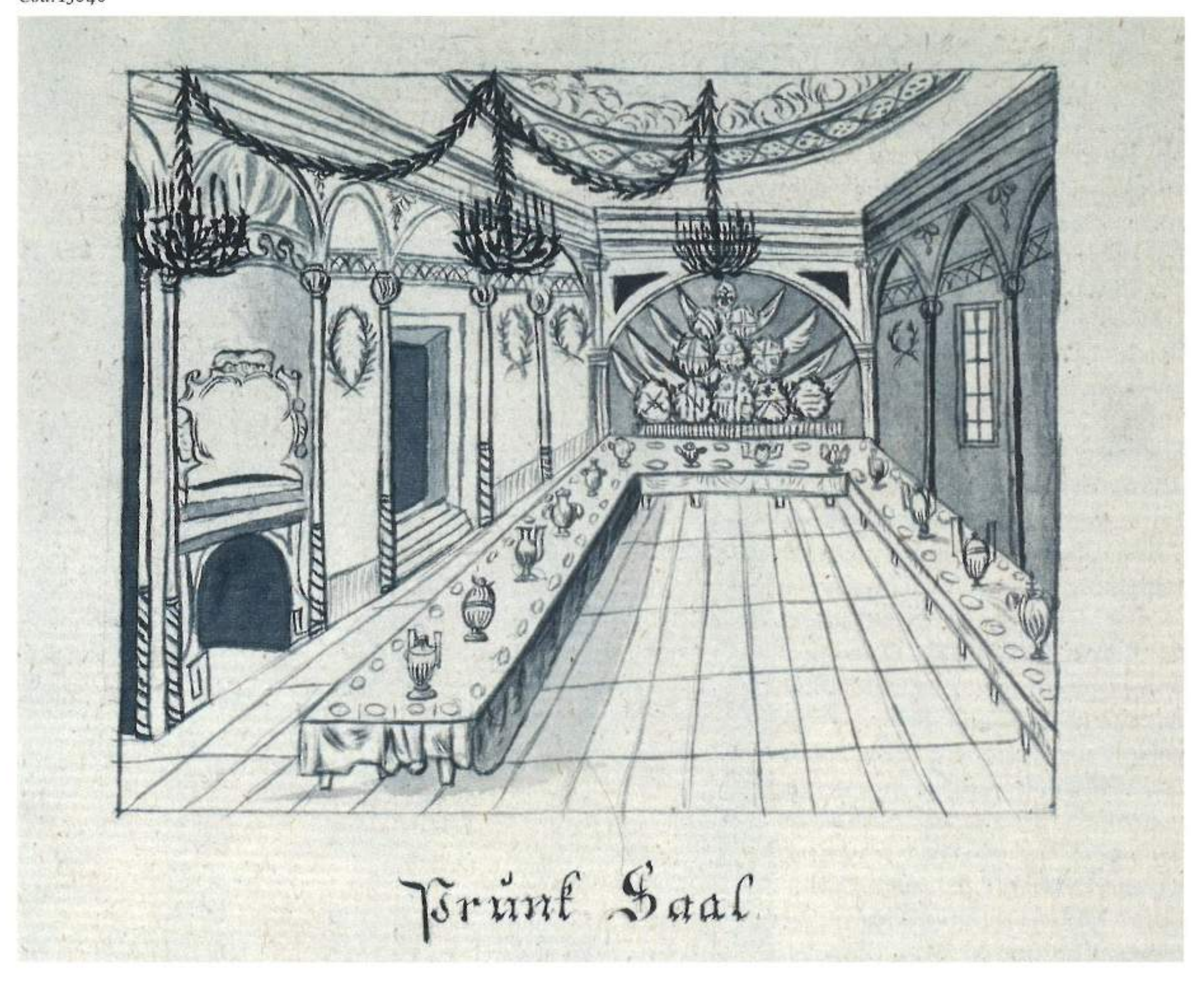

alexandre

Die Krönung der römisch-deutschen Könige und Kaiser stellte sich als eine ritualisierte Abfolge von Geschehnissen rund um den eigentlichen Krönungsakt dar und wurde über mehrere Jahrhunderte hindurch unverändert beibehalten, wobei die Regeln der Goldenen Bulle Karls IV., die ins Jahr 1356 datieren, lange Zeit die verbindliche Grundlage bildeten. Die Krönungszeremonie erhielt seine Prägung durch den Charakter des Heiligen Römischen Reichs als Wahlmonarchie und amalgamierte die Traditionen des Kaisertums im antiken Rom mit jenen des fränkischen König- und Kaisertums sowie der Königserhebung der germanisch-fränkischen Völker.

Bei den seit Maximilian II. erstmals auch in Frankfurt abgehaltenen Krönungsfesten der römisch-deutschen Kaiser (vor Maximilian II. fand nur die Kaiserwahl in Frankfurt statt, die Krönung hingegen in Aachen) bildete ein im Ganzen gebratener Ochse den Mittelpunkt eines Volksfestes, das in der Regel spätestens bei der Verteilung des Fleisches an die hungrigen Schaulustigen in Tumulten mündete und so den Kontrast zur würdevollen Inszenierung der Kaiserkrönung bildete.

Abraham Hosmann: De electione et coronatione caesariana das ist von Kayserlicher Wahl vnd Krönung. *Leipzig (Eyering), 1612. Sign. 79. Q. 156*

Gegenüber:
Bankettszene. *Buchmalerei. In:* Curtius Rufus: Geschichte Alexanders des Großen. *Frankreich, um 1465/75. Codex Vind. 2566*



Prunk Saal. *Federzeichnung. Fol. 14r. In:* Beschreibung eines Ritterfestes auf Burg Wildenstein bei Seebenstein. *Wien, 1830. Cod. 15046*

Dieses Krönungsdiarium anlässlich der Krönung von Franz Stephan Herzog von Lothringen zum Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation am 4. Oktober 1745 in Frankfurt stellt aufgrund seiner Kupferstiche ein bedeutendes Belegstück zur höfischen Festkultur des Barock dar. Die Krönung folgte wenige Wochen nach der Kaiserwahl, die am 13. September 1745 ebenfalls in Frankfurt stattfand. Bereits Kaiser Karl IV. ließ in der Goldenen Bulle von 1356 gesetzlich verankern, dass alle Kaiserwahlen in Frankfurt stattfinden sollten. Als Kaiser Franz I. (1745–1765) vermochte der am 8. Dezember 1708 in Nancy geborene Monarch bis heute kaum aus dem Schatten seiner Gattin Maria Theresia (1717–1780) herauszutreten, die er am 12. Februar 1736 ehelichte und ihm insgesamt 16 Kinder (davon fünf Söhne) schenkte.

Die zumeist doppelseitigen Stiche liefern mit ihren detaillierten Bildlegenden (S. 122) auch Aufschluss über einzelne Rituale, wie etwa die Darstellung des *Prospect des Römerbergs zu Franckfurt am Mayn, wie solcher an ihre Majestät des Römischen Kaysers Allerhöchsten Crönungstage den 4. October 1745 bey Verrichtung der Churfürstl. Ertz-Ämter beschaffen geweßen* vor Augen führt. Hingewiesen wird auf den *Brunn, woraus der Wein gesprungen* (Nr. 7 der Bildlegende), den *Wagen, mit weissem Brod / welches unter das Volck geworfen worden* (Nr. 8), und die *Küche, worin der Ochs gebraten worden* (Nr. 9). Danach folgt die ausführliche Beschreibung des Speisenauftragens beim kaiserlichen Bankett: *Die Reichs-Grafen verfügten sich sodann nahe bey dem Römer im Casten-Hofe befindliche Kayserl. Küche, holeten die Speisen aus selbiger, und trugen solche mit entblößtem Haupt, den Hut unter dem Arm haltend, in der verabred eten unverfänglichen Ordnung, auf die Kayserlicher Tafel. Der Reichs-Erb-Truchseß, Hr. Graf Joseph Frantz / Erb-Truchseß von Wolffegg, gieng bey Auftragung der Speisen vi Officii jedesmahl voran und trug die erste Schüssel, die übrigen Herren Reichs-Grafen folgten nach den vier Collegiis und dem natürlichen Senio, doch sonsten einem jedweden derselben an seinen oder seines Hauses Gerechtsamen.*

Gegenüber oben:
Prospect des Römerbergs zu Franckfurt am Mayn, wie solcher an Ihro majestät des Römischen Kaysers Allerhöchsten Crönungstage den 4. October 1745 bey Verrichtung der Churfürstl. Ertz-Ämter beschaffen gewesen. *Kupferstich von I. G. Fünck (Archit. delin.), I. N. Lentzer (fig. Fecit) und W. C. Mayr (sculpsit).*
In: Des Römischen Kaisers Franciscis Krönungsdiarium.
Frankfurt/M., 1746.
Sign. 2. A. 6 Alt-CP

Um beim Mahl auch in Ausnahmesituationen standesgemäße Etikette wahren zu können, wurden von Adel und Klerus dafür im Laufe der Zeit eigene Reglements entwickelt, etwa für das päpstliche Konklave. Bei diesem dürfen die wahlberechtigten Kardinäle bis heute während ihrer Entscheidungsfindung keinen äußeren Einflüssen ausgesetzt sein (S. 228f.): *Damit auch den Cardinälen die Lust vergehen möge, allzu lange in dem Conclave zu verbleiben, so sind ihnen vom Papst Bonifacio VIII., alle delikate Speisen verboten, also daß / wenn in acht Tagen kein neuer Papst erwehlt wird, ihnen die übrige Zeit ein gewisser Antheil Brodes und Weines, und sonst nichts gereichet werde; welches aber heut zu Tage nicht mehr in Acht genommen wird. Es wird Ihnen die Speise mit grossem Pomp und Pracht also überbracht: Erstlich gehen 2. Diener voran ... Nach diesem kömmt der Marschall des Cardinals mit einem silbernen Stab ... Nach diesem folgt der Mundschenk mit einer Serviete auf seiner Schulter / und dann 2. Diener, welche Gläser und das Silbergeschirr tragen. Nach diesem bringen andere Diener die Speisen, allerhand Brodt, Confitüren und Flaschen mit Wein, welches zusammen in schönen gemahlten Körben*

Gegenüber unten:
Die Speisen der Cardinäle werden von den Prälaten besichtigt u. durch Räder in das Conclave gebracht. *Kupferstich.*
In: Gründliche Nachricht vom Conclave, Oder Neueste Historie der Römischen Hofes.
Frankfurt/M. (Johann Philipp Gerhard), 1721.
Sign. 405566-A. Alt Mag


Die Speisen der Cardinäle werden von den Prälaten
besichtigt, u: durch Räder in das Conclave gebracht.
N.2 pag. 230.

an Stöcken getragen wird. Daraufhin wird das Essen durch hölzerne Verschläge den Kardinälen des Conclaves durchgereicht: ... Darbey sind etliche Prälaten, deren Amt ist, die Speisen und andere Dinge, auch die Personen, so selbige bringen, aufs genaueste zu besehen, damit nicht etwa Briefe darinnen verstecket seyen.

Bis ins 14. Jahrhundert war der Ort des Konklaves nicht festgelegt und wurde erst nach dem westlichen Schisma an Rom gebunden: Während heute die Papstwahlen in der Sixtinischen Kapelle im Vatikan stattfinden, wurde früher oft auch im Palazzo del Quirinale der Nachfolger am Stuhl Petri gekürt. Die hier angesprochene schmale Kost als Druckmittel, sich möglichst rasch auf einen neuen Papst zu einigen, verweist auf die in einigen Fällen exorbitant lange Konklavedauer: 1095 Wahltage bei Gregor X. im Jahr 1271, 365 Wahltage bei Nikolaus IV. im Jahr 1288, 106 Wahltage bei Pius VII. im Jahr 1799, 54 Wahltage bei Gregor XVI. im Jahr 1831; beim Konklave zur Wahl von Papst Julius II. im Jahr 1503 dürften die Kardinäle hingegen überhaupt nicht zum Essen gekommen sein – es dauerte nur wenige Stunden.



Fürstin Grazia Patricia beim Festbankett in Wien mit Bruno Kreisky und Josef Klaus. *Fotografie, 1965. Sign. FO600130/02*

Festtafel in Schloss Schönbrunn zur Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrags. *Fotografie von Fritz Kern, 15. Mai 1955. Sign. FO400450/15*



Die Kunst des Zerlegens

Tranchieren als virtuose Tafelunterhaltung

Die Geschicklichkeit,
so insgeheim das Vorschneiden genennet wird,
ist fast eine Übung aller Höflichkeiten …
JOHANN CHRISTOPH THIEMEN, *1694*



Titelblatt.
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*

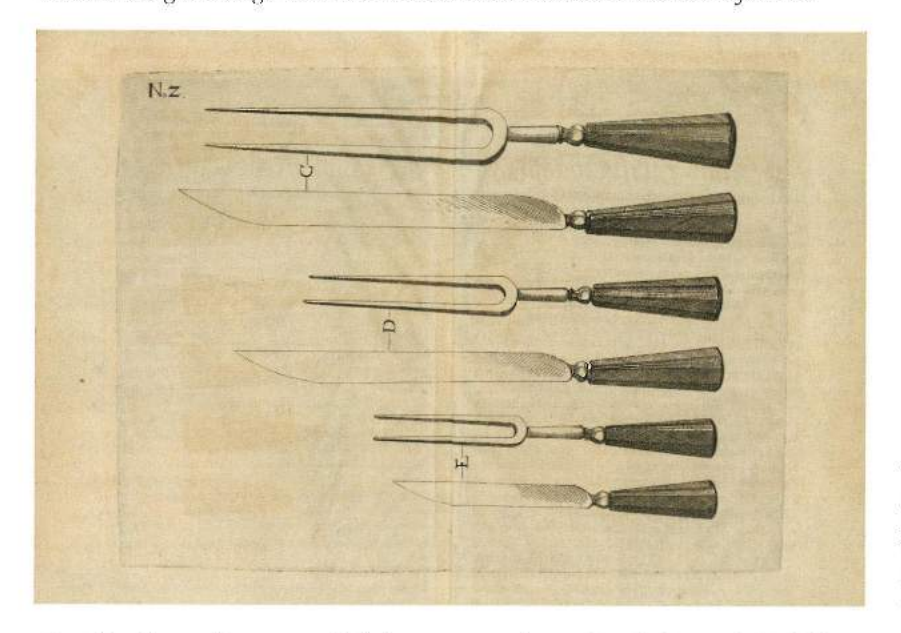
Das Tranchieren meint das sachgerechte Zerlegen von Wild und Geflügel bzw. das In-Scheiben-Schneiden des Fleisches und geht auf römische Traditionen zurück. Als eine Facette der höfischen Tafelkultur etablierte sich der Routineakt des sorgfältigen Zer- und Vorlegens des Fleisches freilich erst an den italienischen Fürstenhöfen der Renaissance und in der Folge an den italophilen Adelshäusern nördlich der Alpen. Ab dem späten 16. Jahrhundert erschienen bereits die ersten gedruckten Tranchierbücher. Notwendig geworden waren diese Anleitungen, weil das appetitliche Zerteilen längst zu jener eigenen virtuosen Kunst hochstilisiert wurde, bei der es vor allem darum ging, das Fleisch überaus elegant und dabei möglichst rasch vor den Augen der hungrigen Gäste tellergerecht zu portionieren.

Die Aufgabe des Tranchierens an der Tafel wurde an den Fürstenhöfen jungen Adeligen übertragen, die diese Kunstfertigkeit genauso beherrschen sollten wie das Tanzen oder Fechten – in manchen Fällen wurden sie sogar nach Italien gesandt, um dort diese Meisterschaft zu erlernen. In Vincenzo Cervios 1581 in Venedig erschienenen *Il trinciante ampliato* finden wir neben detaillierten Anleitungen zum Tranchieren bzw. Aufschneiden von Fleisch, Wurst (Salami), Wild, Fisch (z. B. Stör, Forelle, Austern) oder Geflügel (z. B. Turteltaube und Truthahn) auch Instruktionen zum eleganten Schälen von Obst (etwa Äpfel, Birnen und Melonen) und Gemüse (z. B. Artischocken). Mattia Gieger hat in seinem 1621 in Padua erschienenen und reich illustrierten *Il Trinciante* ebenfalls eine Abbildung dem richtigen, vornehmen Schälen des Obstes gewidmet.

Das Tranchieren (vor allem von Fleisch) galt an der höfischen Tafel als eine sehr ehrenvolle Aufgabe und wurde sogar an den deutschen Universitäten bis ins 18. Jahrhundert als Beitrag zur Festigung des aristokratischen Bildungsideals unterrichtet. Diese Kunst geriet zum Virtuosenstück, wenn gebratenes Geflügel – nur auf die Tranchiergabel gespießt –

gleichsam in der Luft mit dem Tranchiermesser zerlegt wurde, wie der in Rom tätige Tranchierexperte Giacomo Procacchi in seinem in Leipzig 1620 in deutsch erschienenen *Trincier, oder Vorleg-Buch* schildert. Beim Tranchieren der Gans, für die er insgesamt 20 Schnitte vorsieht, geht Procacchi penibel auf Handhaltung und Art der Schnitte ein: *... nach dem du nun auch die Gans mit der Gabel recht vnd wol imbrocchiret / vnd in die höhe zum Vorschneiden erhaben hast / so kehre sie die quere / vnd ihre Beine zu deinen Rechten seiten zu / thue den ersten schnitt in des rechten Beins Keule / recht in der mitten ...*

Der Autor war sich allerdings bewusst, dass dieser deskriptive Aufwand selbst bei Lernwilligen nur bedingt für Klarheit sorgen würde. Seine schriftlichen Ausführungen bedurften der illustrativen Unterstützung: *Ich selber bekenn hiemit freywillig / das zu erstlich aus dem blossen lesen oder durchblättern / von dieser art Vorzuschneiden / zu mal so sie dir sonsten gantz vnbekandt / gar wenig / oder auch nichts vberall verstehen wirst. Wofern du*



Tranchiermesser und -gabeln.
Kupferstich.
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*

aber dieselbe zuerlernen gute beliebung trügest / so rathe ich dir trewlich, daß du jedere nachfolgende abgebildete stück / eines nach dem andern / entweder in Holtz ... oder auch in Fleisch / mit ihren darzu bequemen signirten Messern / vor dich nehmest ...

Den zeremoniellen Aufwand beim Tranchieren, den wir hauptsächlich beim gehobenen Klerus und Adel bis ins 18. Jahrhundert beobachten können, rechtfertigte vor allem das Wild- und Fleischprivileg. Da Fleisch seit dem Mittelalter als zentrales Element des herrschaftlichen Essens galt und das Wild durch die fürstlichen Jagdprivilegien unter den Fleischsorten den höchsten Rang einnahm, lenkten die Köche ihre größte Aufmerksamkeit auf die aufwendige Zubereitung der einst besonders kostspieligen Fleischsorten. Tiere mit edleren Fleischsorten wurden vielfach im Ganzen gebraten, weshalb man einen eigenen Vorschneider für das Zerteilen beauftragte. Dieser Vorschneider legte die Fleischstücke dem Gast mit



Churf. Meintzischen Mundtkochs. 7

Vom Fürschneider.

Das VI. Capitel.

EIn Fürschneider sol ein schöner / wacker / gerader / frölicher junger Mann seyn / in Kleidung sol er sich stadtlich / musterlich / zierlich vnd herrlich tragen. So bald die Speiß auffgetragen / vnd der Herr zur Taffel gesessen / vnd der Marschalck die andern Herrn auch hinzu geführet / So sol auch der Fürschneider mit seinen zerleg Messern / Löffel / Gäblin / weissen saubern Seruieten / vnnd andern zum Fürschneiden gehörigen notturfften / sich mit fein höflicher / gebürlicher vnd gewöhnlicher Reuerentz / herbey finden. Er sol die Speisen erstlich mit einem bissen Brots / an seinem Messer spitz steckendt / alle nacheinander fein sittsam oberfahren / berühren vnnd credentzen / vnnd darnach seinem Herrn / auch nachfolgents allen andern beysitzenden Herrn / fein ordenlich nacheinander / von demselbigen / nach begeren / gebürlich vnnd zierlich / Fürschneiden vnd Fürlegen. Solche zier vnnd ordnung im Credentzen / Fürschneiden vnnd Fürlegen / sol er von anfang / biß zu abdeckung der Taffel / durch vñ durch fein höflich / mit sonderer behendigkeit / stadtlich / zierlich vnd gebürlich / zu oben vnd halten wissen. Wann der Herr abgessen / vnd die Speisen / Frücht vnd Confect abgehaben / so sol der Fürschneider für seines Herrn ort / mit einem breiten darzu gehörigen Messer / die Brösamlein fein sauber vnd rein auffheben / Darauff der Mundschenck / oder ein ander

b iij darzu

Vom Fürschneider. *Holzschnitt.*
In: Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch.
Frankfurt/M. (Feyerabendt), 1581.
*Sign. *44. B. 1*

einem breiten, unscharfen Vorlegemesser mit stumpfer Spitze vor, dem so genannten Présentoir. Sein aus mehreren Messern und Gabeln bestehendes Vorlegebesteck verwahrte der Tranchiermeister zumeist in einem am Gürtel befestigten Lederetui. Bei der Verteilung der besten Fleischteile hatte der mit dem Tranchieren Beauftragte die jeweilige hierarchische Ordnung streng zu berücksichtigen, wobei dem ranghöchsten Gast der Tafel die schmackhaftesten Partien zustanden.

Diese Fertigkeit etablierte sich im 17. Jahrhundert zunehmend im gehobenen Bürgertum, wobei die Kunst des Tranchierens nicht mehr allein aus den Tranchieranleitungen bzw. den *Trincierbüchern* bezogen wurde, sondern auch in der aufkommenden Hausväterliteratur und in der Folge in den bürgerlichen Kochbüchern ihren Niederschlag finden sollte. In Thiemes bekanntem *Haus-Feld-Arzney-Koch-Kunst und Wunder Buch*, das in der Österreichischen Nationalbibliothek in einer Ausgabe aus dem Jahre 1694 vorliegt, werden die unterschiedlichsten Tranchiermethoden in einem Kupferstich an 13 Beispielen demonstriert: an Rind und Schwein, Fischen, Fröschen – und als Beispiel für Schalentiere an einem Krebs.

In den bereits auf Zweckmäßigkeit ausgelegten Kochbüchern des 18. Jahrhunderts finden sich zwar sporadisch eigene Tranchieranleitungen, in denen jedoch alles Zeremonielle bereits ausgelöscht scheint. Wenig geändert hat sich hingegen bei der vielteiligen Zerlegung der Tiere, auch der kleineren. In Madame le Prince de Beaumonts *Neuem lehrreichen und vollständigen Magazin vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen*, das in Karlsruhe verlegt wurde (3. Auflage, 1791), wird demonstriert, wie ein ohnehin schon kleiner Fasan mit insgesamt 18 Schnitten *zergliedert* und so in kleine Portionen zerteilt werden soll. Ein gekochtes oder gebratenes Huhn wurde in mindestens neun Teile, ein größeres Stück wie Gans, Auerhahn, Birkhuhn, Truthahn oder Kapaun in mindestens elf Teile zerlegt. Kleines Geflügel wurde, wenn genug Tauben, Schnepfen, Rebhühner oder Wachteln vorhanden waren, hingegen nur in zwei bis vier Teile tranchiert. Männer erhielten vom Geflügel meist die Biegel, Frauen die Flügel. Durch diese Art des knappen Portionierens von Fleisch und Geflügel wird man daher wohl auch die üppig erscheinenden Speisefolgen dieser Zeit in einem anderen Licht besehen müssen.

Folgende Doppelseite:
Wie das Messer zu aller stück schneiden / und vorlegen in der Hand sol gehalten und gebraucht werden.
Kupferstich.
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*


N.o 3

)?(15.)?(



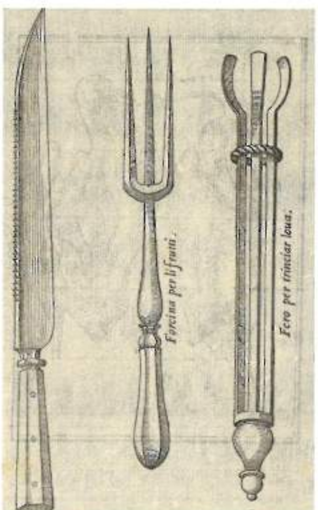
Das siebende Capitel.

Wie das Messer zu aller stück schneiden/vnd vorlegen in der Hand sol gehalten vnd gebraucht werden.

WEnn du nun die Gabel wol vnd recht imbrocchiret hast/vnd nun mehr zum Vorschneiden schreiten solst. So ist von nöhten/ das du zuvor das Messer in deiner rechten Hand nicht allein zierlich zu halten/sondern auch dasselbe zum vortheil wol zugebrauchen wissen mögest. Denn ob dir schon nicht vnbekandt/ wo die gelencke eines jeden stückes zu treffen seyn/ dennoch aber/ so du das Messer an dieselben nicht recht ansetzest / vnd die ziehende schnitte mit leichter vnd linder Hand nicht wol führen noch regieren kanst/ so giebt es beydes ein vngewisses/ tölpisch vnd dir auch ein ziemlich sawer vnd mühesam schneiden. Das halten oder fassen des Messers betreffende/ so setz erstlichen dessen euserst theil des Haffts inwendig der rechten Hand fest in die Linea des Lebens am Ballen ein/ hernacher strecke oben den Daumen recht aus / vnd stelle jhn an der schneiden ende/vnd nicht am Heffte/starck an/schlies als denn den Zeigerfinger vmb das Messer herumb/ vñ kom dasselbige anzuhalten/dem Daumen damit zu hülffe/ folgends schling den Mittelfinger vnter den Zeiger recht an die mitten des Haffts oder Messerstiels herumb / vnd laß die anderen zwey / als den gold vnd kleinen Finger etwas gebogen oder gekrümmet von dem Messer abstehen / so wird das Messer mit seinen drey Fingern wol gehalten seyn / darauff du denn in der application spüren wirst / was vor merckliche stercke dir solche weise das Messer zu halten / in deine rechte Hand zum Vorschneiden bringen wird.

Da die Anfänge der neuzeitlichen Tranchierkunst ins Italien des 16. Jahrhunderts führen, liegen die ersten gedruckten Anleitungen zum eleganten Zerteilen des Fleisches an der Tafel in italienischen Ausgaben vor. Vincenzio Cervios Tranchierbuch, das noch sparsam illustriert ist (lediglich ein Holzschnitt mit der Darstellung von Tranchierwerkzeugen), beschreibt aber nicht nur das fachgerechte Zerlegen von Geflügel wie etwa des Truthahns (*Gallo d'India*) oder von Fischen, sein Interesse gilt auch dem richtigen Umgang mit Gemüse und Obst an der Tafel bzw. in der Küche.

Tranchierwerkzeug. *Holzschnitt.*
In: Vincenzo Cervio: Il trinciante ampliato et ridotto a perfettione da Reale Fusoritto da Narni.
Venedig (Francesco Tramezzini), 1581.
Sign. *44 F. 166



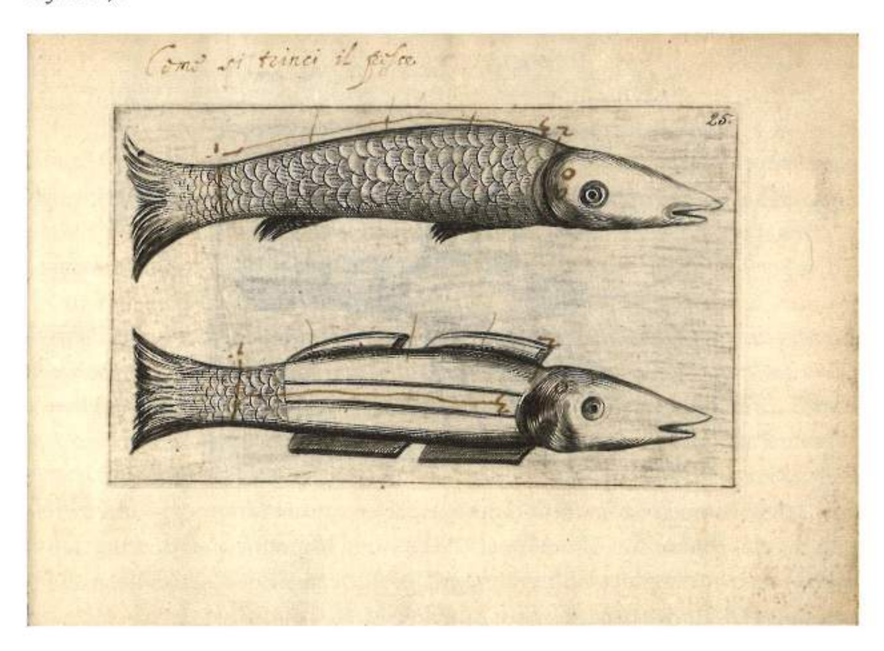


Der Fürschneider präsentiert an der Tafel seine Kunstfertigkeit.
Kupferstich zum Titelblatt, Detail.
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
Sign. *44. A. 16

Procacchies reich illustriertes Tranchierbuch erlaubt nicht nur einen detaillierten Einblick in die Kunst des Tranchierens mit den dafür notwendigen Werkzeugen und Kunstgriffen, sondern vermittelt auch einen repräsentativen Abriss der kulinarischen Gepflogenheiten an den Höfen der Spätrenaissance. Giacomo Procacchi stammte aus Ancona und gelangte über Venedig, Padua und Genua nach Rom, wo ihm *auff obgedachten Romanischen Pancketen und anderen Tafelgezierden / das Trincieren oder vorschneiden am besten gefallen,* wie er in seiner in Rom verfassten und mit 10. Juli 1601 datierten Vorrede anmerkt. Der Titelkupfer mit der Bankettdarstellung zeigt sinnigerweise den Tranchiermeister inmitten seiner Tätigkeit: Während alle Gäste an der Tafel Platz genommen haben, hält er mit der zweizinkigen Gabel ein Fleischstück zum Tranchieren in die Höhe, das er offensichtlich dem an der schmalen Stirnseite der Tafel sitzenden adeligen Paar auf den Teller legen möchte. Kupfertafel 1 und 2 präsentieren zum eigentlichen Auftakt die für das Zerlegen notwendigen Vorlegmesser und zweizinkigen Gabeln in Originalgröße, während Tafel 3 erläutert, wie *das Messer zu aller stück schneiden / und vorlegen in der Hand sol gehalten und gebraucht werden.*

In diesem Zusammenhang betont Procacchi die Praktikabilität bzw. Handlichkeit des italienischen Tranchierwerkzeugs, das sich von jenem der Deutschen unterscheidet: *Was von Messer zum Vorschneiden am bequemsten seyn: ... sollst derowegen wissen, daß von allen Meistern des Vorschneidens in Italia, nur eine manir Messer in fünff unterschiedenen paren gut geheissen / und approbiret wird / welche ich dir auch in ihrer rechten gröse und lenge / wie sie allhier zu Rom und anderswo gemachet / und zum Trinciren gebrauchet werden / zur besserer nachrichtung / eigentlich habe Abreissen und hierbey setzen wollen. Wie nun solche Messer / nicht ohne Ursache also vor bequem geachtet / und weder an der lenge oder breite der schneiden / krümme der spitzen / so wol auch wegen der kurtzen Handgrieffe / und ihrer dazu gehörigen Gabeln / einigen mangel oder tadel leiden ... Also bin ich auch gewis / das man alle und jede Speisen / gebratene und gesottene / so jemals auff Fürstliche und andere Taffeln möchten oder könnten auffgetragen werden / füglichen damit zerlegen und zertheilen können. Und ob wol die Trincianten in Deutschland / wie ich mir von dessen Einwohnern sagen lassen / mehr und grössere instrumenta zu ihren vorlegen gebrauchen sollen. Dieweil mir aber dieselben beneben ihrem gebrauch / und dessen ursachen gantz unbekandt / Also bleiben wir billich auff unser alten und hierbey vorgebildeten manier.*

Wie in Giacomo Procacchis *Trincier, oder Vorleg-Buch* von 1620 besticht auch dieses kostbare Querformatbändchen, das eine Reihe zeitgenössischer handschriftlicher Randnotizen aufweist, mit seiner üppigen illustrativen Ausstattung. In insgesamt 27 querformatigen Kupferstichen wird hier die Kunst des Tranchierens und Schälens vor Augen geführt. Neben dem Tranchieren von Fleisch, Geflügel und Fisch wird ähnlich wie in Vincenzo Cervios *Il trinciante ampliato* von 1581 auch das elegante Schälen von Obst anschaulich referiert und mit einem Kupferstich begleitet (*Come si trincino le frutti*).



Wie man einen Fisch tranchiert.
Kupferstich.
In: Mattia Gieger: Il Trinciante.
Padua (Martini), 1621.
*Sign. *44. H 66*

Unter den 20 Kapiteln finden sich neben dem eigentlichen Kochkapitel auch eine Einführung zum Thema Bierbrauen, ein Kapitel zum *Confitiren / Candiren und Zuckerbachen*, vom *Wild- und Waidwerk* sowie ein separates Kapitel *vom Trinchiren*; themenbezogene Holzschnitte bilden den jeweiligen Auftakt. Besonderes Augenmerk widmet der Autor dabei dem richtigen Tranchieren von Fleisch und Geflügel, das anhand von Illustrationen demonstriert wird.

Thiemen unterstreicht in der Vorrede, dass es beim Tranchieren auch auf das schickliche Erscheinungsbild des Vorschneiders selbst ankommt: *Die geschicklichkeit / so insgeheim das Vorschneiden genennet wird / ist fast eine Übung aller Höfflichkeiten / so irgend eine Person zieren mögen / darum dann solche allermeist von Hoff-Leuten erlernet wird / und denenselben fast nöthig ist. Ja es hat solche noch mehr Art / wann sie von einem sittsamen Frauen-Zimmer geübet wird. Im übrigen aber ist / wie sonst keine Tugend / also insonderheit auch der Wohlstand der Zerglieder-Kunst / denen mit nichten versaget / die von ansehnlicher Statur / wol-formirtem Gesichte / höfflichen Gebärden / und von angeborner Freundlichkeit seynd: Massen über Annschauen eines solchen / der mit dem leibe gekrümmet stehet / im Stehen sich bald auch auf diese / bald auf jene Seiten lencket / oder sonsten mit Maul-Krümmen und Gesicht-Verstellen / seltzame Minen und Posituren machet ec., denen an der Tafel eher ein Verdruß, als Belieben zur Speise erwachsen kann.*

Darüber hinaus unterbreitet Thiemen auch Vorschläge für das Vorlegen, etwa beim Kapaun: *1. Die Flügel einen nach dem andern / so aber eine vornehme Person an der Tafel wäre / leget man zu einen Flügel ein Stück vom Steuß. 2. Ein Stuck vom Steuß neben einen Stuck von der Brust. 3. Das Hals-Bein nebst dem Rest vom Steuß. 4. den Hipauf oder so genant das Brust-Bein. 5. Einen Schenkel nach dem andern / oder auch wol einen Flügel und einen Schenkel.*

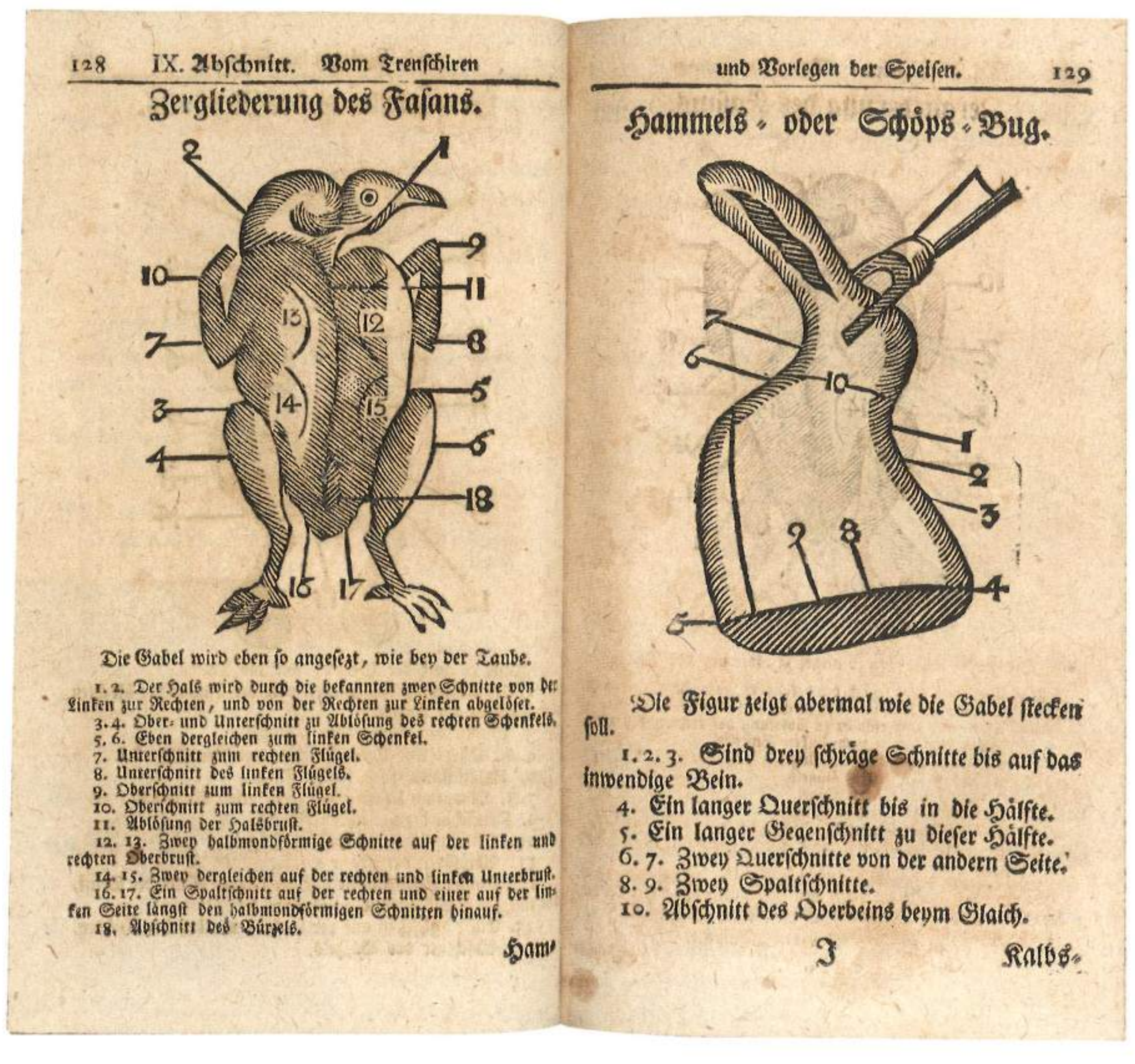
Beim Tranchieren. *Kupferstich.*
In: Johann Christoph Thiemen: Haus-Feld-Artzney-Koch-Kunst und Wunder Buch.
Nürnberg (Hofmann), 1694.
Sign. 115576-B Alt Mag



Trotz der schier unüberschaubaren Vielzahl an Rezepten setzt sich auch dieses Kochbuch des späten 18. Jahrhunderts in einem eigenen Kapitel mit dem fachgerechten Tranchieren von Geflügel auseinander (ab S. 107). Neben den jeweiligen Tranchierbeispielen finden sich Hinweise auf etwaige Probleme, wenn es sich beispielsweise um sehr kleines Geflügel bzw. Vögel oder gefülltes Geflügel handelt: … *weilen die Taube überhaupt an ich selbst nicht groß, so wird sie meistentheils nur in zwey gleiche Stück nach der Länge zerspalten* (S. 111). Bei der *Vorlegung einer Gans* ist nachzulesen: … *Die Sachen, womit etwan die Gans möchte gefüllt seyn, als Castanien, Aepfel, Rosinen, werden zuletzt mit einem Löffel heraus genommen, wiewohl man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß* (S. 118). Bei der *Zerlegung der Gans auf italienische Art zugerichtet* sei hingegen eine andere Tranchiermethode anzuwenden: *Die auf Italienische Art zugerichtete Gans ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdämpft, und die vier Viertel ausgebeinet.*

Gegenüber:
Zergliederung des Fasans. Hammels- oder Schöps-Bug. *Holzschnitte.*
In: Madame le Prince de Beaumont: Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen.
Zweyter Theil. 3. Auflage.
Karlsruhe (Macklot), 1791.
Sign. 258.796-B Fid

An den angegebenen Tranchierbeispielen, unter denen sich neben den bereits genannten Tieren noch Wildenten, Kapaune, *gesottne und welsche Hähne*, Schnepfen, Wildenten und Rebhühner finden, wird die große Geflügelvielfalt der barocken Küche ablesbar. Mit dem Tranchierbeispiel


128 IX. Abschnitt. Vom Trenschiren und Vorlegen der Speisen. 129

Zergliederung des Fasans.

Die Gabel wird eben so angesezt, wie bey der Taube.

1. 2. Der Hals wird durch die bekannten zwey Schnitte von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abgelöset.
3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.
5. 6. Eben dergleichen zum linken Schenkel.
7. Unterschnitt zum rechten Flügel.
8. Unterschnitt des linken Flügels.
9. Oberschnitt zum linken Flügel.
10. Oberschnitt zum rechten Flügel.
11. Ablösung der Halsbrust.
12. 13. Zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust.
14. 15. Zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust.
16. 17. Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der linken Seite längst den halbmondförmigen Schnitten hinauf.
18. Abschnitt des Bürzels.

Ham-

Hammels- oder Schöps-Bug.

Die Figur zeigt abermal wie die Gabel stecken soll.

1. 2. 3. Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein.
4. Ein langer Querschnitt bis in die Hälfte.
5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Hälfte.
6. 7. Zwey Querschnitte von der andern Seite.
8. 9. Zwey Spaltschnitte.
10. Abschnitt des Oberbeins beym Glaich.

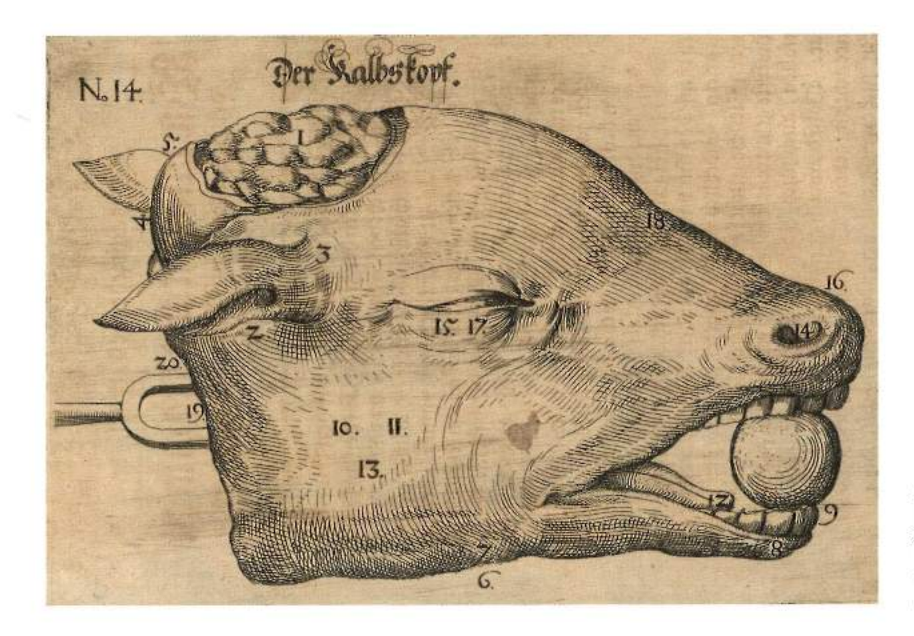
I Kalbs-

eines *Hammels- oder Schöps-Bug* wird nur kurz das Geflügelterrain verlassen: *Die Figur zeigt abermal wie die Gabel stecken soll, 1, 2, 3, Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein, 4. Ein langer Querschnitt bis in die Hälfte, 5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Hälfte.*

Praktischer Unterricht in der neuesten Art des Tafeldeckens und Trenschirens. *Wien (Doll), 1796.*
Sign. 32579-B. Alt Mag

In den Tranchieranleitungen dieses Buches wird unter anderem das richtige Zerlegen von Wild, Rind und Schwein dargestellt – unterstützt mittels simplifizierter Holzschnitte. Als Sonderthema wird die fachgerechte Zerlegung der Innereien (hier die Köpfe) mittels Querschnitte, Spaltschnitte oder Kreuzschnitte unter Zuhilfenahme einer Tranchiergabel vorgeführt. Schweinsköpfe werden heute meist in zwei Hälften gespalten verkauft, mit unversehrter Zunge und herausgenommenen Augen. Frisch oder gepökelt wird der Schweinskopf vorwiegend für die Herstellung von Sülze benötigt. Er wird aber auch gerne in Wurzelwerk gekocht, entbeint mit

geriebenem Kren oder Vinaigrette angerichtet. Dabei wird der Schweinskopf nochmals zerkleinert bzw. Teile des Rüssels und die Ohren extra vom Kopf abgeschnitten. Kalbsköpfe werden hingegen meist gehäutet verkauft, dabei aber auch in zwei Hälften gespalten angeboten. Zunge und Fleisch werden in der Regel vom Knochen geschnitten, gewässert, gebrüht und in Mehlwasser gar gekocht, danach auf verschiedene Weise zubereitet. Der gepökelte Kalbskopf wird ebenfalls zur Herstellung von Sülze verwendet.



Der Kalbskopf. *Kupferstich.*
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*

Christian Benedik

Der Hunger der Macht

Barocke Fest- und Tafelkunst

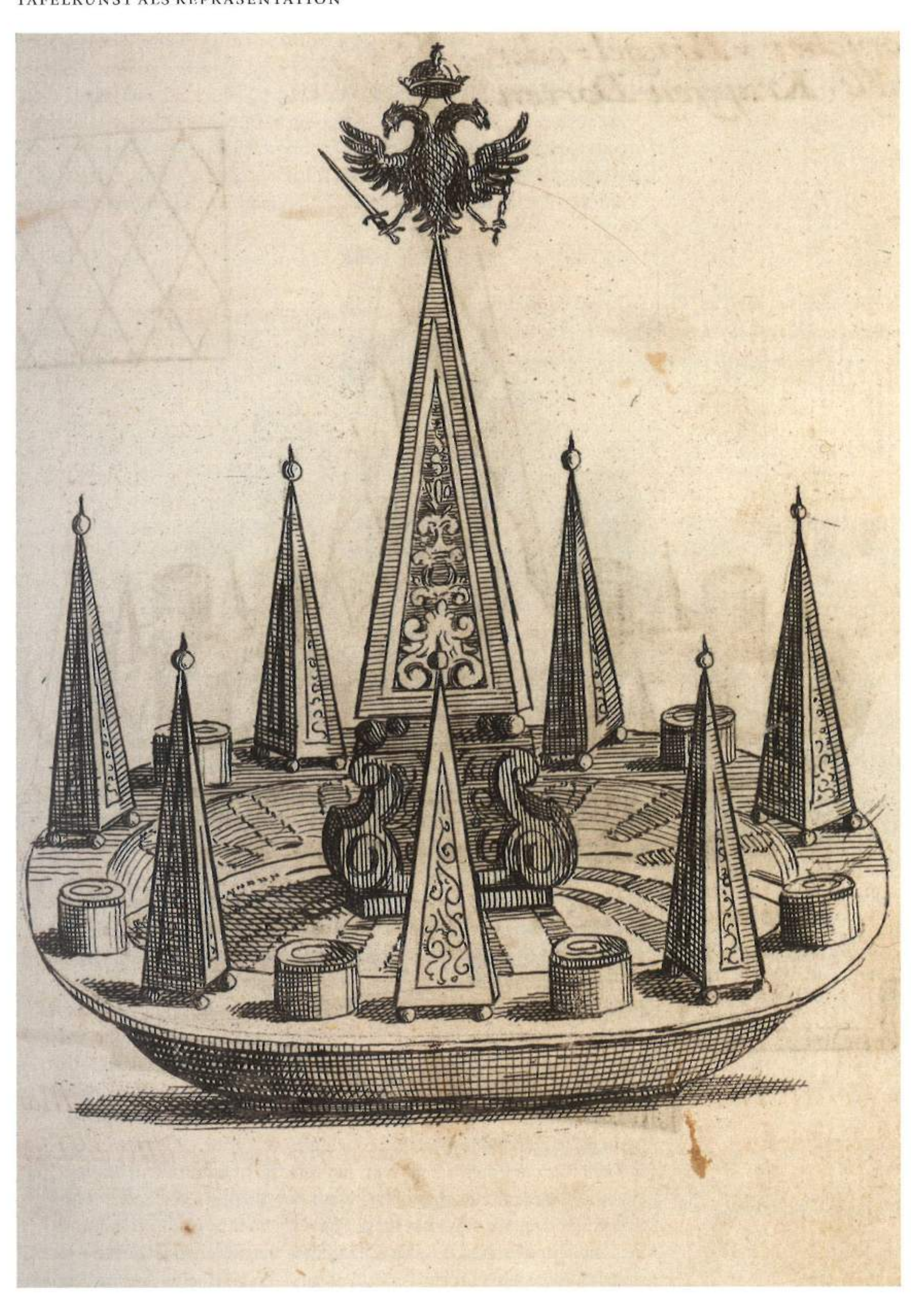
Am meisten wird zu Wien in Essen und Trinken,
oder besser zu reden, in Fressen und Sauffen exediret …
JOHANN BASILIUS KÜCHELBECKER, 1730



Die erste Pastet mit dem Österreichischen Wappen. *Kupferstich. In:* Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg (Lotter), 1718. Sign. 38. B. 31*

Das Luxuspatent von Kaiser Leopold I. aus dem Jahre 1671 gliederte die Gesellschaft in fünf Rangstufen und definierte entsprechend dem Status, welcher generelle Aufwand für die Repräsentation gestattet war. Es reglementierte auch, wie Hochzeiten, Begräbnisse und andere Festlichkeiten standesgemäß begangen werden durften – nicht jedermann sollte tafeln wie die höheren Stände. Die Einhaltung des Patents kontrollierte ein typisches Wiener Organ: der *Häferlgucker*. Ein derartiges Reglement bestand allerdings nicht nur für die breiten Bevölkerungsschichten, sondern auch für das gesamte Wiener Hofleben, das nach strikten Formvorschriften verlief, die in der Hofzeremonialordnung angeführt waren. Besonders komplex präsentierte sich das Hofzeremoniell bei den kaiserlichen Tafeln, weil speziell für diese Anlässe, aufgrund der oftmals hohen Anzahl an Teilnehmern und deren unterschiedlichen Distinktionen, zahlreiche Normen zu berücksichtigen waren.

Am 20. August 1719 fand in der Favorita auf der Wieden, der Sommerresidenz von Kaiser Karl VI. (1685–1740) und seiner Gemahlin Elisabeth Christine von Braunschweig-Wolfenbüttel (1691–1750), die Vermählungsfeier seiner Nichte Erzherzogin Maria Josepha (1699–1755) mit dem sächsischen Kurprinzen Friedrich August II. (1696–1763) statt. Das Festbankett wurde im prächtig dekorierten Opernsaal in Form einer *offenen Tafel* abgehalten. Dies bedeutet, dass alle Mitglieder der Hofgesellschaft, wenn auch nur als Zuseher, daran teilnehmen konnten – stehend wohlgemerkt, denn nur die allerhöchsten Herrschaften durften an der von einem Baldachin bekrönten und auf einem einstufigen Podest errichteten Tafel Platz nehmen. Es mag aus heutiger Sicht befremden, dass es einiger zeremonieller Tricks bedurfte, damit der Kurprinz von Sachsen bei seinem Hochzeitsbankett überhaupt neben seiner Braut sitzen konnte. Noch mehr erstaunt es, dass Karl VI. gerade bei diesem feierlichen Anlass Friedrich August in eindeutiger und unmissverständlicher Art und Weise



zu verstehen gab, dass er trotz der Hochzeit noch lange kein Mitglied der kaiserlichen Familie war, denn das bei höchsten Solennitäten zur Anwendung kommende dreifache Aufwarten der Speisen entfiel bei seiner Hochzeit. In einem derartigen Fall trugen zunächst die kaiserlichen Truchsesse die warmen Speisen, die mit als Deckel genutzten Gegenplatten zwecks besserer Warmhaltung bedeckt und mit Servietten zusammengehalten waren, zu der im Zimmer aufgebauten Kredenz. Danach arrangierte sie ein Silberdiener; je nach Anlass trugen sodann Kammerherren oder Truchsesse die Speisen zur kaiserlichen Tafel und platzierten sie auf dem Tisch.



Die Kayserl. Taffel in der Ritterstuben (Wiener Hofburg). *Kupferstich, Detail. In:* Ludwig Gülich, Edler zu Lilienburg: Erb-Huldigung, So dem Römischen Kayser, Auch zu Hungarn vnd Böheimb König. *Wien (Kürner), 1705. Sign. 36. A. 13*

Ob am Wiener Hof die Speisen einmal – direkt von den Truchsessen oder Kammerherren auf den Tisch gesetzt – oder bis zu maximal dreimal – also mit Abstellen auf einer Kredenz – aufgewartet wurden, war ein wesentlicher Gradmesser für den zeremoniellen Stellenwert der Tafel oder für den Rang der daran teilnehmenden Würdenträger. Man sollte keinesfalls glauben, dass es sich bei derartigen Banketten um ein zwangloses Essen gehandelt hat, denn das gesamte Mahl unterlag einer strengen zeremoniellen Abfolge und alle Aktionen der teilnehmenden Personen waren vorgegeben. So galt z. B. das Hochzeitsbankett von 1719 als offiziell beendet, wenn der Mundschenk dem Kaiser den ersten Schluck Wein gereicht hatte. Die Hofgesellschaft und der türkische Botschafter durften sich daraufhin zurückziehen, was *nach Hause gehen* bedeutete, denn in der Sommerresidenz besaß nur die kaiserliche Familie Appartements.

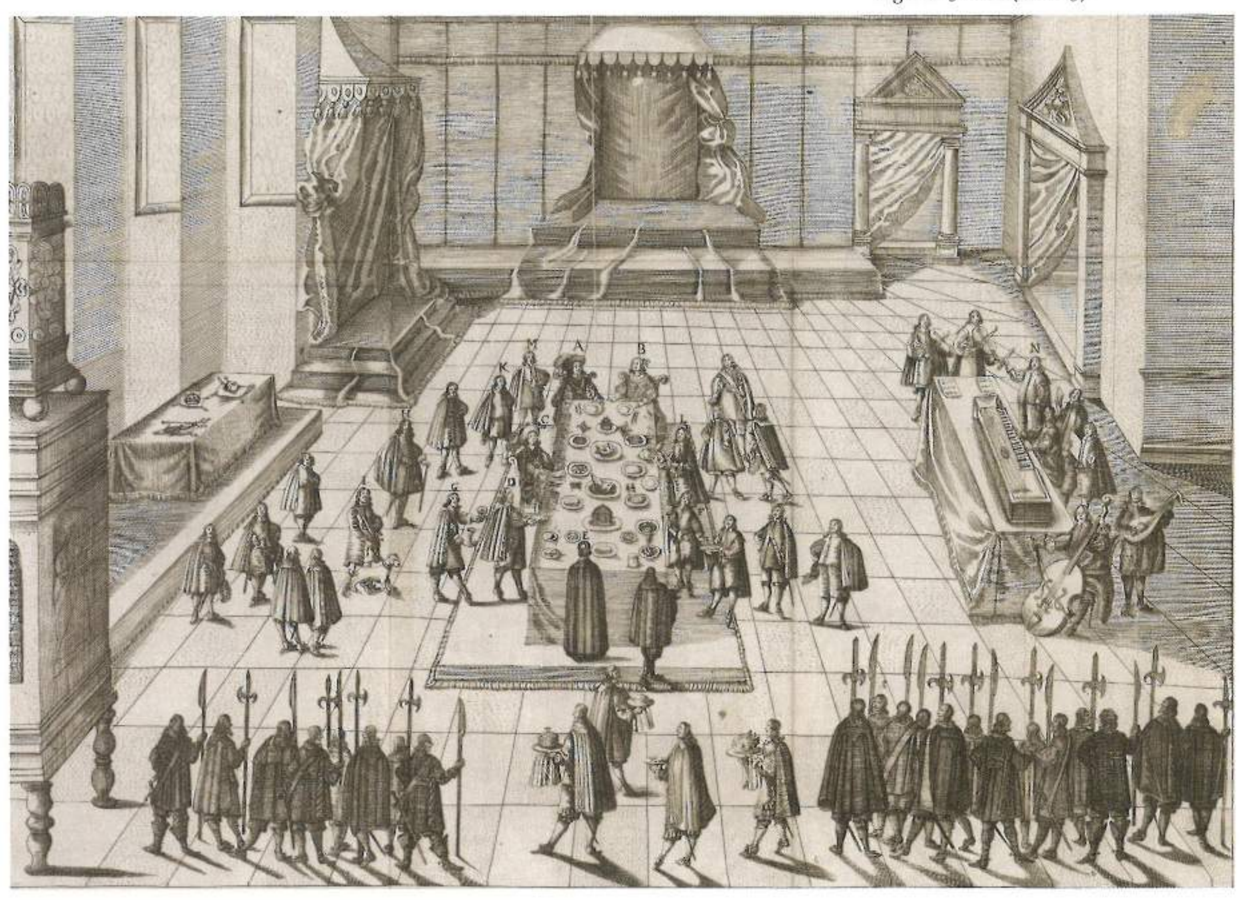
Gegenüber:
Anderst, von Marzipan Taig, von allerley farben, auch Mit Sultz und eingemachten Frücht gefüllt. *Kupferstich. In:* Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg (Lotter), 1718. Sign. 38. B. 31*

In der Wiener Hofburg, die von den habsburgischen Landesfürsten und Kaisern während der Wintermonate bewohnt wurde, fanden während

dieses Zeitraumes vier überaus bedeutsame, jährlich wiederkehrende zeremonielle Tafeln statt. Drei *öffentliche Tafeln* standen im Zusammenhang mit den hohen kirchlichen Feiertagen Ostern, Pfingsten und Weihnachten, die vierte mit dem Titularfesttag des Ordens vom Goldenen Vlies am 30. November. Der Öffentlichkeitscharakter dieser vier Tafeln war dafür verantwortlich, dass das Hofzeremoniell die Ritterstube als Handlungsort vorsah. Die Ritterstube, mit 19 mal 10 Metern das größte Zimmer der kaiserlichen Repräsentationsräume, folgte nach der Trabantenstube, in der die kaiserliche Enfilade begann. Das streng hierarchisch abgestufte Entrée zu den kaiserlichen Gemächern gestattete deshalb allen hoffähigen Personen sowie ausländischen Gesandten und ranghohen Fürsten, dieses Zimmer zu betreten, während die nachfolgenden Räume einer qualitativen und damit quantitativen Zutrittsbeschränkung unterlagen. Das spanische Hofzeremoniell bestimmte also aufgrund des Status der kaiserlichen Handlung den Grad an Öffentlichkeit – und daraus resultierend jenen Raum innerhalb des kaiserlichen Appartements, in dem der Zeremonialakt abzuhalten war.

Wollte der Kaiser im familiären Rahmen oder auch alleine speisen, was an Werktagen zu Mittag regelmäßig geschah, blieb der gesamten Hofgesellschaft und auch den ausländischen Botschaftern bzw. hochherrschaftlichen Gästen der Zutritt zum kaiserlichen Appartement während

Festmahl anlässlich der Erbhuldigung Ferdinand IV. am 5. September 1651 in der Kaiserlichen Burg in Wien.
Kupferstich.
In: Warhaffte Beschreibung / Wie es mit der Erbhuldigung / so den Fünfften Septembris Anno Sechzehendhundert Ain und Funffzig / Dem Durchleuchtigisten Fürsten Herrn Ferdinando dem Vierten / zu Hungarn und Boehaimb Gekrönten Koenig / Ertzherzogen zu Oesterreich. Von den gesambten N.O: Land Ständen / der Praelaten / Herrn und Ritterschaft / wie auch der Stätt und Maerckt in der Kayserl: Burgg allhier gelaist / abgeloffen / und was für Caeremonien dabey gehalten worden.
Wien (Johann Jacob Kürner), 1654.
Sign. Pb 30.062 (188-C 3)



des Essens verwehrt. Einzig das für die Aufwartung der Speisen und Getränke benötigte Hofpersonal wie Vorschneider, Truchsesse, Mundschenke und Kammerherren durfte die Gemächer betreten. An Sonn- und Feiertagen sowie speziellen Galatagen – z. B. den Geburts- und Namenstagen der habsburgischen Familie oder von befreundeten Potentaten – gewährte das Hofzeremoniell dem Monarchen keine Privatsphäre: Er musste sein Mittagsmahl in der kaiserlichen Ratsstube einnehmen, zu der alle Mitglieder seines Hofstaates, die einen Hofrang bekleideten, Zutritt hatten. Damit diente diese Tafel der kaiserlichen Repräsentation vor den Würdenträgern des Hofes.

Eine besonders solenne Feierlichkeit stellte der Huldigungsakt der Niederösterreichischen Landeserbämter vor dem neuen Landefürsten dar, in dem sie die landesfürstliche Gewalt anerkannten und gleichzeitig ihre ständischen Freiheiten bestätigt erhielten. Obwohl der Regierungsantritt des neuen Landesfürsten de jure mit dem Ableben des Vorgängers erfolgte, bedurfte es de facto der Erbhuldigung, um der Sukzession öffentliche Rechtsgültigkeit und -sicherheit zu verschaffen. In diesem wichtigsten und wohl auch feierlichsten landständischen Akt vollzog sich das Landrecht, das den Landesherrn zum Schutz des Landes, des Rechts und des Friedens verpflichtete und die Stände zu Rat und Tat. Der Ablauf der Erbhuldigung unterlag einem strikten Reglement, das von Ferdinand IV.

Die verschiedenen Tafeln in Ihrer May. Der Verwüttibten Kayserin erstes und andertes Vorzimmer (in der Wiener Hofburg). *Kupferstich, Detail.*
In: Ludwig Gülich, Edler zu Lilienburg: Erb-Huldigung, So dem Römischen Kayser, Auch zu Hungarn vnd Böheimb König.
Wien (Kürner), 1705.
Sign. 36. A. 13




Frey Taffel
der N.Ö. Drey

(1633–1654) bis Franz II. (1768–1835) unverändert zur Anwendung gelangte. Im Sinne einer öffentlichen Kundmachung wurden der Verlauf der Erbhuldigung und die daran teilnehmenden Personen ab der Mitte des 17. Jahrhunderts in so genannten Erbhuldigungswerken schriftlich festgehalten, denen zur Illustration der wichtigsten Handlungen Kupferstiche beigegeben waren. Während bei Ferdinand IV. (1651) nur ein paar Abbildungen das Huldigungswerk zierten, finden sich in den Publikationen für Joseph I. (1705), Karl VI. (1711) und Maria Theresia (1740) bereits elf Abbildungen. In unserem Zusammenhang sind vor allem jene sechs Blätter von Interesse, auf denen die kaiserliche Tafel sowie die Bankette der Erbämter und Stände dargestellt sind.

Die kaiserliche Mittagstafel, die das Ende des offiziellen Teils der Erbhuldigung bildete, stand aufgrund des großen Öffentlichkeitscharakters der Zeremonie in der Ritterstube der Hofburg, die wegen der noch andauernden Hoftrauer mit schwarzem Samt ausgekleidet war. Gegenüber von dem Eingang aus der Trabantenstube erhob sich auf einem Podest der baldachinbekrönte, mit einem Leinendamasttuch bedeckte Tisch. Im Sinne eines repräsentativen Schauessens befanden sich dahinter, mit Blickrichtung gegen die Raummitte, die Armsessel für das Herrscherpaar (1705 und 1740) bzw. nur ein Stuhl, wenn der Landesfürst ohne Begleitung seiner Gemahlin die Huldigung entgegennahm (1711).

Nachdem der Landesfürst die Ritterstube betreten und sich niedergesetzt hatte, nahmen die Erbämtsträger unter Mitführung ihrer Würdezeichen rund um den Tisch auf dem Podest Aufstellung, während die vom Landmarschall angeführten Niederösterreichischen Landstände den Ablauf der kaiserlichen Tafel aus der anderen Raumhälfte stehend verfolgten. Das Gros der Anwesenden hatte dem Mahl nur huldvoll beizuwohnen, denn jegliche Interaktion zwischen dem Monarchen und den Landständen hatte zu unterbleiben; lediglich einige der Erbämter mussten gemäß ihrer Distinktion die Ehrendienste leisten. Dazu zählten u. a. der Erbtürhüter, der im Türrahmen stehend mit seinem Zeremonialschlüssel an den Türstock klopfen musste, um den versammelten Landständen das Betreten des Raumes durch den Landesfürsten bzw. die Landesfürstin anzukündigen, oder der Erbvorschneider, der mit seinem Tranchierbesteck die Speisen zu portionieren hatte, sofern sie von den Majestäten ausgewählt wurden.

An dieser Stelle ist vielleicht anzumerken, dass die Majestäten bei jedem der fünf Gänge zwischen zwölf unterschiedlichen, auf dem Tisch liegenden Platten gustieren konnten, die ihnen direkt vorgesetzt wurden, weil es keine separaten Essteller gab. Ein Besteck, bestehend aus Zinkengabel, Messer und Löffel, stand zwar zur Verfügung, aber am Beginn des 18. Jahrhunderts bedienten sich nur die Damen der Gabel, weil die Herrn dieses Esswerkzeug zumeist als unelegant empfanden und stattdessen lieber zum Löffel griffen – oder gleich mit den Fingern aßen. Deshalb war das Reichen des Lavabo und des Handtuchs bzw. der Serviette ebenfalls in der Zeremonialordnung verankert und konnte speziell bei familiären Tafeln als ein kaiserlicher Gunstbeweis verstanden werden.

Gegenüber:
Freitafel der niederösterreichischen drei Oberen Herrenstände.
Kupferstich, Detail.
In: Ludwig Gülich, Edler zu Lilienburg: Erb-Huldigung, So dem Römischen Kayser, Auch zu Hungarn vnd Böheimb König.
Wien (Kürner), 1705.
Sign. 36. A. 13



Die Kayserl. Taffel in der Ritterstuben (der Wiener Hofburg). *Kupferstich.*
In: Ludwig Gülich, Edler zu Lilienburg: Erb-Huldigung, So dem Römischen Kayser, Auch zu Hungarn vnd Böheimb König.
Wien (Kürner), 1705.
Sign. 36. A. 13

Weitere Ehrendienste leisteten der Erbküchenmeister, in der Abbildung nach rückwärts zu den drei, den nächsten Gang servierenden Truchsessen gewandt, der den gesamten speisenbezogenen Ablauf kontrollierte und die Speiseplatten auf dem Tisch arrangierte, sowie der Erbmundschenk, der die in silbernen Gefäßen bereitstehenden Getränke kredenzte. Bis zum 19. Jahrhundert gehörte es nicht zum guten Ton, ein Glas bzw. ein anderes Trinkgefäß vor sich auf dem Tisch abzustellen. Auf ein Zeichen hin wurde das gewünschte Getränk serviert, man nahm einen Schluck oder hielt es so lange in der Hand, bis es leer getrunken war und es danach wieder dem Diener zum Abservieren reichte. Diese allgemein gültige Umgangsform bestand selbstverständlich auch bei Hof, wo je nach dem Stellenwert der zeremoniellen Handlung Mundschenke oder Leiblakaien diese Arbeit verrichteten.

Bei der kaiserlichen Erbhuldigungstafel befüllte der Erbmundschenk persönlich die Gläser und Pokale der Majestäten aus den auf der hohen Kredenz aufgestellten Karaffen und Krügen. Nachdem die höchsten Herrschaften einen (!) Schluck getrunken hatten, nahm er sie wieder entgegen und trug sie zur Kredenz zurück. Ebenso wie das Trinken unterlag auch das Speisen strikten Regeln. Beim Betreten der Ritterstube durch den Landesfürst zierten nur zwei Konfektaufsätze den Tisch, denn erst nach dem Platznehmen servierte der Erbküchenmeister die zwölf Platten des ersten Ganges. Ein genussvolles Essen blieb den Majestäten danach

verwehrt, denn die fünf Gänge zu jeweils zwölf Platten wurden in raschem Rhythmus ausgewechselt. Kam es trotzdem einmal vor, dass die Truchsesse, die nur bei der Erbhuldigung anstatt der sonst üblichen Leiblakaien die Speisen aus der Küche in die Ritterstube brachten, die Gänge zu schnell servierten, wurden die mit Tüchern zusammengehaltenen Platten einfach in einer mit Holzkohle erwärmten Speisekiste deponiert, wie sie links neben der Kredenz in der Fensterlaibung zu sehen ist. Mit dem Reinigen der Hände in der silbernen Waschschale galt die kaiserliche Tafel als aufgehoben – der offizielle Teil der Erbhuldigung war beendet.

Wie bereits erwähnt, verlief der feierliche landständische Akt aufgrund der rechtlichen Normen immer nach einem Schema ab, weshalb im Bedarfsfall die Hofzeremonialkommission das Hofzeremoniell abjustieren musste. Eine derartige Notwendigkeit bestand etwa 1740 anlässlich der Erbhuldigung von Maria Theresia, weil im Regelfall nur der Landesfürst und der den Wappenrock tragende Herold mit seinem Stab während der kaiserlichen Tafel ihren Hut aufbehalten durften. Da es sich bei Franz Stephan von Lothringen, der neben Maria Theresia an der Tafel saß, aber nur um ihren Gemahl und nicht um den Landesfürsten in persona handelte, durfte er während der Huldigungstafel in der Ritterstube seinen Hut nicht aufbehalten, sondern musste ihn beim Betreten des Raumes absetzen und dem Erblandhofmeister übergeben, der ihm selbigen nach dem Ende der Tafel wieder aushändigte. Ein Fauxpas mit Hüten durfte bei öffentlichen Tafeln am Wiener Hof unter keinen Umständen passieren, da dies eine schwere Missachtung der kaiserlichen Familie bedeutete und unterschiedlichste Konsequenzen nach sich ziehen konnte, etwa bei der Hochzeit von Maria Theresia mit Franz Stephan von Lothringen, als sich der venezianische Botschafter, weil er nur auf Kaiser Karl VI. achtete, bereits vor dem ersten Schluck der Braut den Hut aufsetzte, was mit einem temporären Hofverbot belegt wurde.

Im Anschluss an den offiziellen Teil der Erbhuldigung fanden die Tafeln der Erbämter, der Herrenstände sowie der Abgeordneten der Stadt Wien und der niederösterreichischen Städte und Märkte statt. Unter Ferdinand IV. (1651) standen für diese Bankette zwei große Säle zur Verfügung: für die die zehn Erbämter und die oberen Herrenstände der Comoediensaal, der bauliche Vorläufer des großen Redoutensaales, und für den so genannten vierten Stand die Regierungskommissionsstube. Die Dislozierung der Tafeln entsprach den unterschiedlichen Würden sowie der hierarchischen Stellung der Personen und veranschaulichte augenfällig die Feinheiten des Hofzeremoniells. Im 18. Jahrhundert standen für die Tafeln der Erbämter *Anticamern* in unterschiedlichen herrschaftlichen Appartements zur Verfügung, wobei jeder Erbwürdenträger wieder einen eigenen runden Tisch erhielt, an den er nach freiem Belieben bis zu elf Gäste bitten konnte. Die *Frey Tafel der Niederösterreichischen Drei Oberen Herren Stände* unter dem Vorsitz des Landmarschalls, die zwischen 40 und 80 Personen Platz bieten musste, verblieb an ihrem angestammten Ort, dem nunmehrigen kleinen Redoutensaal. Auch der vierte Stand blieb seiner traditionellen Lokalität treu und benutzte für seine Tafel wieder die Regierungsstuben.

Damals wurde besonders darauf geachtet, dass alle Tafelzimmer entweder nicht allzu weit von der Bastei entfernt lagen oder über nahe gelegene Treppen eine rasche Kommunikation dorthin bestand, denn auf der Burgbefestigung waren die für die Verköstigung zuständigen mobilen Hofküchen aufgebaut. Es bestand beim Angebot und der Menge an Delikatessen und Getränken, im Unterschied zur hierarchischen Dislozierung, jedoch kein Rangunterschied zwischen den Tafeln, so dass sich alle Tische geradezu bogen unter der Last von Pasteten, Geflügel, Wildgerichten, Fleischigem, Krebsen, Fischen, Früchten und diversen Süßigkeiten. Bei genauer Betrachtung der Illustrationen ist zu erkennen, dass dennoch eine lockere Atmosphäre geherrscht haben muss, denn u. a. verköstigen sich die für die Bedienung zuständigen Lakaien selbst an den Büffets bzw. trinken beim Eingießen der Getränke gleich einen tüchtigen Schluck aus den Bier- und Weinhumpen – auch die frei herumlaufenden Hunde schnappen sich von den abgestellten Tellern saftige Happen.

Der wichtige landständische Akt der Erbhuldigung fand in allen habsburgischen Ländern statt, so auch im Königreich Böhmen. Als Ort der Zeremonie diente die Prager Burg auf dem Hradschin. Im Unterschied zu den österreichischen Ländern, aber vergleichbar mit der ungarischen Erbhuldigung, war der Huldigungsakt in Prag Teil der Krönungsfeierlichkeiten zum böhmischen König, die mit dem Einzug des neuen Monarchen in Prag begannen und mit der Salbung sowie Krönung im Veitsdom ihren feierlichen Abschluss fanden. Die Erbhuldigung der böhmischen Stände erfolgte unmittelbar vor der zeremoniell wie politisch höherrangigen Inthronisation, weshalb es nicht verwundert, dass im dreibändigen Erbhuldigungswerk für Maria Theresia anstelle der Erbhuldigungstafel, die am 11. Mai 1743 um die Mittagzeit im spanischen Saal abgehalten wurde, das große Festbankett anlässlich der Krönung abgebildet ist.

Es handelte sich dabei um den gesellschaftlichen Höhepunkt der vom 29. April bis zum 12. Mai 1743 dauernden Festtage. Pünktlich zur Mittagszeit des letzten Festtages versammelten sich im *Thron- oder Langen-Saal* der Prager Burg auf dem Hradschin, der heute den Namen Vladislav-Saal trägt, die Erbamtsträger, die Land-Offiziere sowie alle königlichen Kämmerer und Hofdamen. Stehend erwarteten sie in dem von 1493 bis 1502 errichteten, mit faszinierenden Schlingrippen dekorierten und mit 62 mal 13 Metern größten Raum der Prager Residenz die Ankunft der neuen Monarchin. Nachdem Maria Theresia mit der Krone auf dem Haupt und begleitet von ihrem Gemahl Franz Stephan an ihrer königlichen Tafel angekommen und dem Burggrafen die Krone übergeben hatte, setzte sie sich auf den bereitgestellten Thronsessel und erhielt von den Erbämtsträgern zunächst das Handwaschbecken gereicht und danach die Speiseteller vorgesetzt bzw. ein Glas mit Tokajerwein kredenzt. Erst nachdem die neue Monarchin einen Bissen gegessen und einen Schluck getrunken hatte, war es den anwesenden Würdenträgern gestattet, sich ebenfalls auf ihre Plätze an den beiden langen Tafeln zu begeben.

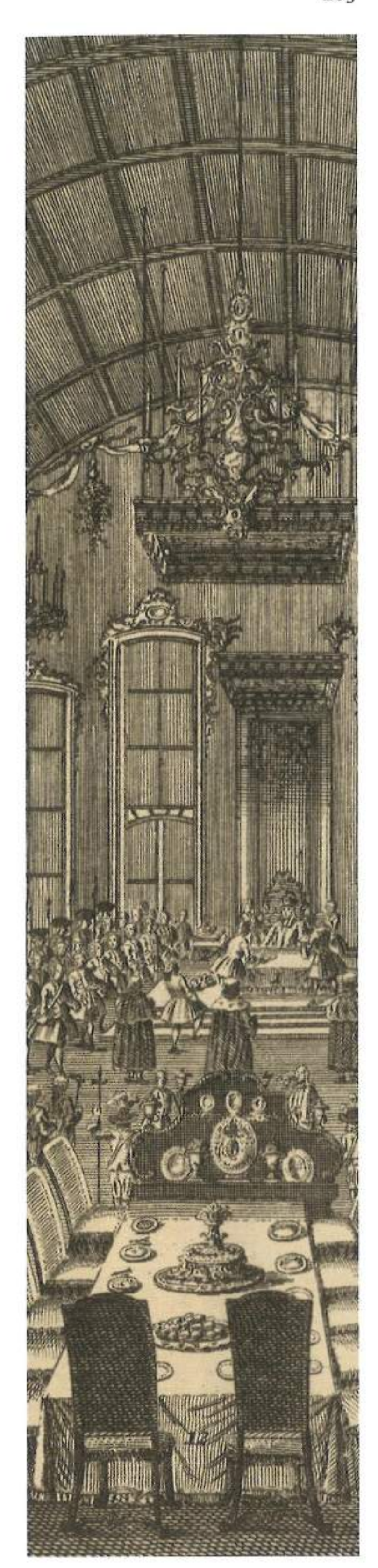
Man kann sich kaum vorstellen, welche Arbeitsleistung danach die mehr als 100 Mundschenke und Truchsesse zu erbringen hatten, um die







Barocke Schauspeisen: Ein hoher Dorten von Süssen Taig (*oben*). Aufsatz oder Sartut (*Mitte*). Dorten mit Zucker-Früchten (*unten*). *Kupferstiche.*
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. *Augsburg (Lotter), 1718.*
Sign. 38. B. 31



große Anzahl an Gästen ausreichend mit Speis und Trank zu versorgen, denn sie mussten, abgesehen von neben den bereits auf den Tischen stehenden großen Platten des ersten Ganges, alle weiteren Gänge an- und abservieren. Im Zuge des Festbanketts sprach Maria Theresia dann einen Toast auf den Burggrafen aus und ließ ihm einen Pokal mit Wein bringen. Der Gegentoast des Burggrafen sowie die in der Illustration erkennbare rege Unterhaltung der Gäste zeigen, dass trotz der distinguierten Aneinanderreihung an den beiden Tafeln während des Festbankettes keine zeremonielle Steifheit herrschte. Das Ende des festlichen Mittagmahls bekundete Maria Theresia, indem sie sich wieder das silberne Handwaschbecken reichen ließ.

Unter den repräsentativen öffentlichen Tafeln im Territorium des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation muss das Krönungsmahl des neu gewählten Königs im Frankfurter Römer als die zeremoniell bedeutendste Tafel bewertet werden (s. auch S. 250). Sie bildete den Abschluss der Feierlichkeiten und war so wie alle anderen Handlungen durch die Richtlinien der Goldenen Bulle enorm reglementiert. Der König hatte an der Stirnseite des Raumes auf einem um sechs Stufen erhöhten, baldachinbekrönten Podest Platz zu nehmen, rechts und links davon schlossen sich die auf einem einstufigen Podest aufgestellten Einzeltische der Kurfürsten an: sieben Tafeln bis 1623, acht bis 1692, danach sogar neun, ab 1777 wieder acht Tafeln. Dazwischen erstreckte sich der Tisch der geistlichen und weltlichen Reichsfürsten, während die Tafeln der Reichsgrafen, der reichstädtischen Abgeordneten sowie der kaiserlichen und kurfürstlichen Minister in den Nebenräumen aufgestellt waren.

Nachdem sämtliche Tafeln in Silber eingedeckt worden waren und sich alle Festgäste im prächtig geschmückten Festsaal versammelt hatten, betrat der König, gegebenenfalls in Begleitung seiner Gemahlin, den Raum und nahm unter dem Baldachin Platz. Danach walteten die traditionellen vier Erzämter ihres zeremoniellen Hofdienstes, indem sie im Sinne eines öffentlichen Rechtsaktes nacheinander zum Hafnerberg, einem aus Hafer aufgeschüttetem Hügel am Römervorplatz, ritten. Zuerst der Kurfürst aus Sachsen als Erzmarschall, der dem König ein mit Hafer gefülltes Hohlmaß überreichte; dann der Erzkämmerer aus dem Kurfürstentum Brandenburg, der das dort abgestellte silberne Lavabo in den Saal brachte; danach bestieg der Erztruchsess aus der Kurpfalz sein Pferd und offerierte in einer silbernen Schüssel ein Stück vom gebratenen Ochsen, das er dem Kaiser vorlegte; zuletzt füllte der Erzmundschenk aus dem Königreich Böhmen mit dem aus einem Brunnen strömenden Wein einen Silberbecher und kredenzte ihn ebenfalls dem Kaiser. Mit dem Vollzug der Erzämter endete der erste Teil des Festbankettes; der König zog sich, nachdem er einen Bissen vom gebratenen Ochsen gegessen und einen Schluck Wein getrunken hatte, kurz in seine Gemächer zurück.

Der neuerliche feierliche Einzug des Königs in den großen Römer-Festssaal eröffnete das eigentliche Bankett. Zu diesem Zeitpunkt hatten die Reichsgrafen aus der in der Nähe befindlichen kaiserlichen Küche bereits alle Speisen in den Römer gebracht und nach oben getragen, wo

sie auf Kredenzen abgestellt oder in Speisekisten warm gehalten wurden. Die kaiserliche Tafel war neu eingedeckt worden; auf jene kurfürstlichen Tische, deren Potentaten in persona an den Feierlichkeiten nicht teilnahmen, wurden nun drei leere Deckelschüsseln gesetzt. Die Vertreter der Kurfürsten durften zwar die zeremoniellen Erzämter ausführen, aber es war ihnen untersagt, den Sitzplatz an den betreffenden Tafeln einzunehmen – die Tische wurden eingedeckt, blieben aber unbesetzt. Dies führte letztendlich zu der kuriosen Situation, dass Kaiser Franz II. im Jahre 1792 unter Pauken- und Trompetenmusik ganz alleine im Festsaal des Römers speiste, denn alle Kurfürsten wie auch die Reichsfürsten blieben der letzten Krönung des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation fern.

Das Zeremoniell wurde strikt nach Vorschrift durchgeführt, unabhängig davon, wer außer dem König noch an dem Krönungsmahl teilnahm. Die Speisefolge im Römer bestand aus drei Gängen zu je zwölf bis dreizehn Speisen, wobei der Erztruchsess den ersten Teller und die entsprechende Anzahl an Reichsgrafen die weiteren Teller für den König servierten. Die Bedienung der Kurfürsten übernahmen deren Bedienstete, während für die übrigen Tafeln die kaiserlichen Lakaien bzw. die Offiziere der Frankfurter Stadtguardia zuständig waren. Einen wesentlichen Bestandteil aller Tafeln bildeten die prächtigen, phantasievollen *Galanterie-Speisen* aus Zucker, die bis zu 150 Zentimeter hoch sein konnten. Reichsspezifische und allegorische Symbole – das Goldene Vlies, Reichsadler, -zepter und -apfel sowie diverse Kaiserkronen oder Lorbeerkränze, Pyramiden, Sonnensymbole und exotische Tiere bzw. das Konterfei des Kaisers samt Tugenden und Genien – aus farbigem, harmonisch aufeinander abgestimmten Zuckerguss schmückten diese *Schauessen* und versetzten die Anwesenden zuerst in Erstaunen und danach in süßes Entzücken.

Wenn man sich fragt, worüber bei den unterschiedlichen solennen Banketten gesprochen wurde, ob es aufgrund der Distinktion genaue Vorschriften gab, wer ein Thema einbringen durfte, oder ob es Regeln hinsichtlich der zu verwendenden Lautstärke gab, so bieten die historischen Quellen nur spärliche Informationen. Nur einige wenige Details sind bekannt, etwa dass der bei öffentlichen Tafeln hinter dem Kaiser stehende Obrist-Hofmeister jene Personen aufrief, mit denen der Monarch während des Essens zu sprechen wünschte. In Memoiren oder Briefen kam man ebenfalls fündig werden, wie im Fall der Korrespondenz von Albert von Sachsen-Teschen. Im Zuge eines Treffens zwischen König Friedrich II. und Kaiser Joseph II. an der Neiße im August 1769 lud der *Alte Fritz* zu einem Diner im Kreise von Generälen und Ministern. Während der gesamten lang andauernden Tafel sprach ausschließlich der preußische König, wobei er die Themen vorgab und seine Kenntnisse auf unterschiedlichen Wissensgebieten sowie in der militärischen Taktik eindrücklich unter Beweis zu stellen wusste. Als Albert von Sachsen-Teschen noch während des königlichen Monologs seinem Tischnachbarn General Seydlitz einige, dem besseren Verständnis dienende Fragen stellte, erhielt er nur *einsilbige,*

Vorhergehende Seite:
Herrliches Banquet, welches an Ihro Majestät des Römischen Kaysers Allerhöchsten Krönungs-Tag, den 4. October 1745 auf dem Großen-Saal in Franckfurt am Mayn ist gehalten worden.
Kupferstich, Detail.
In: Vollständiges Diarium von der Höchst-erfreulichen Krönung des Herrn Franciscus, erwehlten Römischen Kaysers.
Frankfurt/M. (Johann David Jung), 1746.
Sign. 2 A.6 Alt CP

abgehackte und halblaut gesprochene Antworten. Da erst erkannte Albert, dass, im Unterschied zum Wiener Hof, bei den Tafeln des preußischen Königs striktes Schweigen geboten war, wenn der Monarch sprach. Wen mag es da verwundern, dass während des ebenfalls dreistündigen Soupers, als der König wieder ganz allein sprach, einige seiner Generäle einschliefen. ❡

Nach verrichtem Mahl. *Kupferstich. In:* Diederich Graminäus: Beschreibung derer fürstlicher Güligscher Hochzeit, so im jahr Ch. 1585 zu Düsseldorf gehalten worden. *Köln, 1587. Sign.* *48. C. 32

Graminäus referiert die überaus pompösen Feierlichkeiten anlässlich der Hochzeit zwischen Johann Wilhelm Herzog von Kleve und Jakobaea von Baden-Baden am 16. Juni 1585 in Düsseldorf. Die überlieferten Darstellungen geben uns eine Vorstellung von der Lust an Schaugerichten, wie sie hier die Hochzeitstafel bevölkern. Über die Machart und Programmatik dieser kunstkammerhaften Schaugerichte, die in Form von Burg- und Schlossbauten als auch von exotischen Tieren angefertigt wurden, gibt die Bildlegende Auskunft: *Nach verrichtem Mahll ghalden tantz / Ein Thisch war zugerichtet gantz / Mitt Zuckerwerck herlich besetzt … Darbei zu sehen der hochest macht / Vnd alles dar die Weldt auff acht, Borg, Waldt, Wasser und hohe schilt … Was gibt das waßer wilde Waldt / war abgebildet für gestaldt, / Durch liebe eröffnet sein hertz / Der Pellican und leidet schmertz.*



Ein tonnengewölbter Raum beherbergt diese dicht gedrängte Festtafel. An den Längswänden sind die Kredenzen zur Aufstellung gebracht, die Vorschneider portionieren direkt an der Tafel. Schaugerichte und Etageren bilden die Mittelachse der Tafel, wie wir sie auch aus Haggers berühmten *Saltzburgischen Kochbuch* von 1718 kennen. Die Darstellung bestätigt das barocke Trinkritual bei Hofe: Der Becher oder Pokal wird mit Wein kurz gefüllt und zum Mund geführt, dann von einem Lakaien wieder von der Tafel genommen.

Der am 27. Mai 1690 geborene fünfte Fürst von und zu Liechtenstein, Joseph I. von Liechtenstein (1690–1732), ehelichte am 1. Dezember 1712 Gabriele von Liechtenstein (1692–1713), Erbin von Sternberg und Ausser, und ließ für diesen Anlass auch aufwendige Schauspeisen anfertigen, in denen sich die Lust an der barocken Allegorese voll entfalten konnte. Vorliegende *Sinn-Schrift* liefert – ähnlich einem modernen Theater-Programmheft oder Katalog – eine detaillierte Erläuterung des Sinngehalts der einzelnen narrativen Details, wie etwa der neun Musen auf der letzten Schauspeise: *Die lezte Schau-Speis: Es ware zusehen ein aus Zucker / auf alt Romanische Art kunstreich und köstlich gemachter grosser Triumph-Wagen / welcher von 4. Pferden gezogen wurde; dabei die 9. Musen mit ihren Poetischen Sinnschriften prangten, welche Musen ums Haupt mit Lorbern gekrönet / beeden Durchleuchtigt. Braut-Personen ihre Künsten / und Lob-Sprüch zueigneten 1) Clio hatte diesen Spruch: Gloria sic niveis currere jussit equis. Also muß gezogen werden / Beider Ruhm von weissen Pferden. 2) Euterpe: Altius ire lubet talibus auspiciis. Ovid v Virg. Unter diesem Glückes-Schein / Höher muß gestiegen werden.* Dann werden die neun Musen einzeln zitiert, so auch Urania (Nr. 9): *Carmina quam his tribuunt, fana prennis erit. Solcher Ruhm auf dieser Erden Wird und soll verewigt werden. Die Pferd / von obbesagtem Triumph-Wagen / regierte mit seiner geissel Bellerophon / welchem die Beischrift zugesezt: Non sic Phoebus Equis. Nie so glanzt der Sonnen Flamm, Wie der Liechtensteinisch Stamm. Item war unter einem Baltakin die Strahlen- und Glanzreiche Sonn / so auf den hochfürstlichen Namen zeigte / auf besagtem Triumph-Wagen / welcher hinter sich mit Muscherl / Corallen / Flammen / Festonen / Fahnen / verschiedenen Farben und Zieraten auf das allerprächtigste auß- und aufgeschmuckt gewesen.*

Vielleicht hätte man die drei Parzen als Schicksalsgöttinnen in Zucker und Marzipan auf das Schaugericht montieren sollen, um auch sie bei dieser prunkvollen Hochzeit gütig zu stimmen, denn sie zerstörten jäh das junge Eheglück: Gabriela von und zu Liechtenstein starb am 7. November 1713 – nicht einmal ein Jahr nach diesen Hochzeitsfeierlichkeiten.

Gegenüber:
Tafel deren Hn Abgeordneten von der Stadt Wien undt achtzehen mitleydenten Landts Fürstlichen Städt- undt Märckten. *Kupferstich.*
In: Ludwig Gülich, Edler zu Lilienburg: Erb-Huldigung, So dem Römischen Kayser, Auch zu Hungarn vnd Böheimb König.
Wien (Kürner), 1705.
Sign. 36. A. 13

Titelblatt.
In: Johannes Newen: Sinn-Schriften Welche Bei Höchst-ansehnlicher Vermählung Ihrer Hochfürstlichen Gnaden, Joseph Und Gabriela, Fürsten von- und zu Liechtenstein Zu Denen durch Maria Susanna Beckerin verfertigten Schau-Speisen seind beigeschrieben worden.
Wien (Christoph Lercher), 1712.
Sign. 302740-B. Alt Mag


Sinn-Schriften
Welche
Bei Höchst-ansehnlicher
Vermählung
Ihrer Hochfürstlichen Gnaden/
JOSEPH
Und
GABRIELA,
Fürsten von- und zu Liechtenstein rc. rc.
Zu
Denen durch Maria Susanna Beckerin verfertigten Schau-Speisen seind beigeschrieben worden/
Von
Joanne Newen Coloniensi J.U. Stud.
Wienn/ gedruckt bei Christoph Lercher/ 1712.



Albrecht liefert hier eine überaus präzise Beschreibung der Feierlichkeiten anlässlich der Krönung Karls VI. zum böhmischen König in Prag im Jahre 1723. Er liefert beispielsweise die Beobachtung, wie dem Kaiser eine Speisekarte präsentiert wurde oder dass man das silberne Essbesteck für das Dessert extra aus Wien kommen ließ: *Die* (12) *Tafeln waren so gedekt, daß niemand Sr. Majestät den Rüken zukehrte. In der grünen Stube war noch eine Tafel von 56 Personen, in der Kammertafel Stube eine von 36 Personen; in der rothen Stube für eingeladene Dames, eine von 40 Couverts, und beim Obersteueramt 106 Gedeke für Deputierte der Prager Städte, und des Königreichs Böheim, welche alle aus der königlichen Küche serviert wurden. Es ging bei diesen Tafeln munter zu, und Se. Majestät brachten selbst ihren vier Gästen jedem eine Gesundheit zu trinken* (dem Kardinal, Nuntius, dem venezianischen Botschafter und dem Erzbischof). *Drei Chöre Vokal-Instrumentalmusik und Trompeten und Pauken wechselten während der Tafel ab. Zu bemerken ist, daß dem Kaiser die Liste der Speisen vorher übergeben worden, es steht aber nicht aufgeführt, ob er sie vorher gewählt, oder nur beim Vorlegen darüber entschieden. Die Gesundheiten wurden in Tokaier getrunken. Die Kaiserin sahe inkognito dem Freudenfeste oberhalb der Gallerie durch ein rundes Fenster zu. Der Kaiser hatte das Silberzeug zum Desert mit aus Wien gebracht, und da es größtentheils aus Thier- und anderen Invenzionsfiguren, auch aus der alten Fabellehre bestand, so ward es sehr bewundert.*

Johann-Friedrich-Ernst Albrecht: Vollständiges Archiv der doppelten böhmischen Krönung Leopolds II. und Marien Louisens, Infantin von Spanien in Prag im Jahre 1791.
Prag (auf Kosten des Verfassers), 1791. Sign. 44625-B. Alt Mag

Zu den eindrucksvollsten Bildbelegen zur höfischen Tafelkultur des Barock zählt sicherlich das Prachtwerk des Georg Jacob von Deyerlsperg mit den großformatigen Kupferstichen des Augsburger Künstlers Franz Ignaz Flurer (1688–1742).

Auch die ständische Tafel bei der Erbhuldigung von Kaiser Karl VI. fand – im Anschluss an die kaiserliche – in der landesfürstlichen Grazer Burg statt. In dem mit Samt ausgeschlagenen und prächtig stuckierten Saal mit Kartuschen über den Bögen tafelten die Stände mit ihren Gästen, wobei jeder der zwölf Erbamtsinhaber sowohl eine für diese jeweilige Tafel notwendige Tischwäsche, Tafel- und Trinkgeschirr als auch Besteck und Bedienungspersonal beistellen musste. Dies war genau geregelt, wie aus einem vom 6. September 1732 für die Erbhuldigungen in Linz herausgegebenen Instruktionsschreiben (*Was jeder Herr des Erbamts zu seiner Taffel bey Hof nothwendig mit sich zu bringen hat*) detailliert hervorgeht: *Ein Teppich auf eine grosse runde Taffel, daran 12 Personen sitzen könen, dergleichen Tischtücher, Handtücher, Serviet, auf die zwey Schänckhtisch für die Speisen und Gläser, jeder Taffel ein Tischtuch. Weiters 3 grosse, 21 mittere, 21 kleine Schissl, 18 Confectschallen, 48 Täller, 7 Leichter, 4 Salzvässl, Messer und Gabl, Trinckhgeschier, Giesbeckh, 2 grosse Kandl, Gläser wie auch grosse Handtücher. Dann zur Bedienung der Taffel und Abhollung der Speisen müssen es ihre eigene Leuth versehen, wie auch ein Abwaschweib, so die Täller und Schissl säubert. Bey dem Schänckhtisch müssen auch 3 eigene Personen dienen und den Wein in dem Keller abhollen. Darzu vonnöthen ein grosses Khülschaf mit Eys und eines ohne Eys, auch die Geschier zu roten, weissen und allerley Wein. Die Speisen aber, so man von der Taffel aufhebet, sollen nach dem Essen die bey derselben dienen nachessen, sowohl auch der Cavalierdiener, müssen sich aber erst setzen, wann*

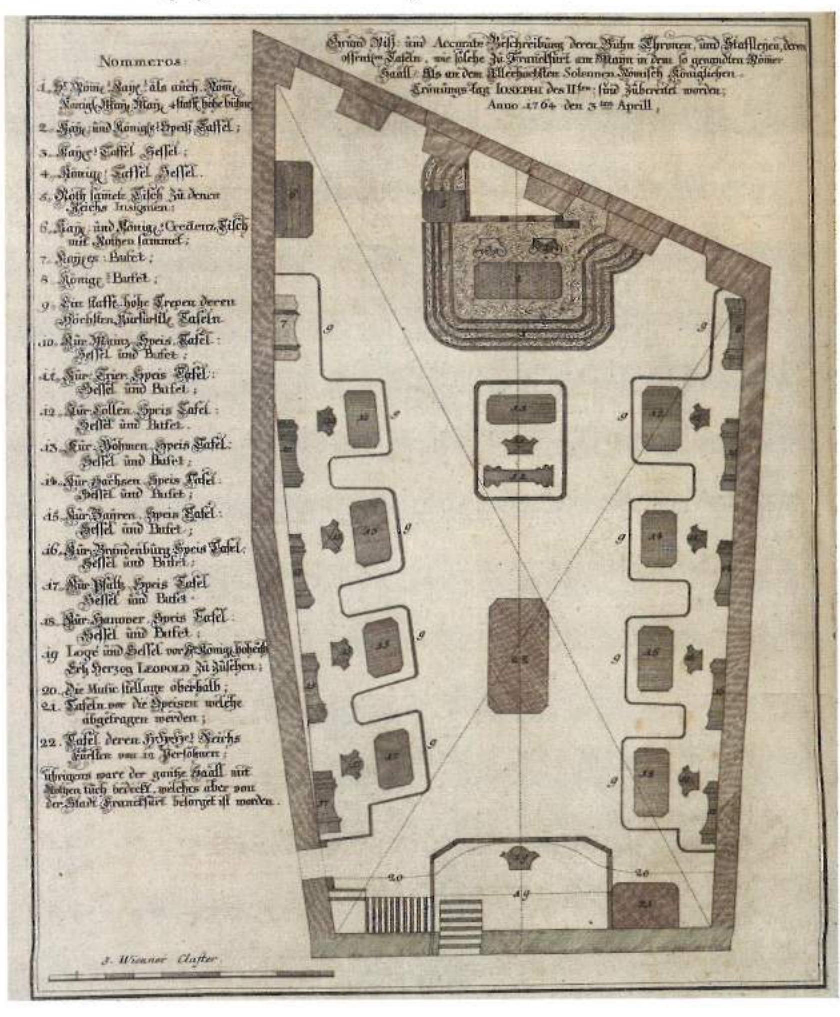
Gegenüber:
Wie Ihro Mayj. Der Kaiser nach der Huldigung gespeisct haben (*oben*). Taffel deren Erb-Ämtern (*unten*).
Kupferstiche, Details.
In: Georg Jacob von Deyerl von Deyerlsperg: Erb-Huldigung welche dem Kayser Carolo VI. als Hertzogen in Steyer, von denen gesamten Steyrischen Land-Ständen den 6. Julii 1728 abgeleget worden.
Graz (Widmanstätterische Erben), 1740. Sign. 48. A. 17
◀ *Diese Schauspeisen der Festtafel belegen nicht nur die Virtuosität der Küchenkunst zu Beginn des 18. Jahrhunderts, sondern entfalten auch einen beziehungsreichen Allegorienreichtum. Die einzelnen Figuren und Gebilde unterstreichen Rang und Würde des adeligen Brautpaares und bringen zugleich die Glückwünsche der Festgesellschaft zum Ausdruck.*



Herrschafften hinweg seyn. Es solle ein jeder Herr ein Hof- oder Stäblmeister bey seiner Taffel haben und ihn dahin schriftlich begualten (!), *das ... keine frembde und unbekante Leuthe sich einmischen, die etwan die Speisen vertragen, derselbe auch mit dem Stäbl voran zu und von der Kuchl die Speisen begleitten, bey der Taffel die Speisen, auch Confect, aufsetzen und ausnehmen und die Taffel in guter Ordnung halten, das die Herren wohl bedient werden. Die Speisen, Confect, Tranckh und Essen wird man von Hof aus die Nothdurfft erfolgen lassen.* (In: Haider 2001, S. 81)

Das Festessen und die Getränke kamen hingegen auf Anordnung des Herrschers aus kaiserlichen Beständen. In Begleitung von Trompeten- und Paukenklängen ging dann auch dieses Bankett in gelöster Stimmung über die Bühne und dauerte bis sechs Uhr abends.

Beim Krönungsessen für Joseph II. wurden die Speisen in der kaiserlichen Hofküche zubereitet, die in dem beim Römer gelegenen Kastenhof untergebracht war. Das *Diarium* liefert eine präzise Beschreibung des Ablaufs (S. 144 f.): *Bei dem Auftragen selbst, gienge der Herr Reichs-Erbmarschall bei jeder Tracht mit dem großen Marschallstabe jedesmal voran, und von dem Herrn*



Grund Riß und Accurate Beschreibung deren Bühn Thronen und Staffeleyen, deren offentlen Tafeln, wie solche zu Franckfurt am Mayn in dem so genandten Römer Saall / Als an dem Allerhöchsten Solennen Römisch Königlichen Crönungstag JOSEPHI des II ten sind zubereitet worden. Anno 1764 den 3ten Aprill. *Kupferstich.*
In: Philipp Johann Nepomuk Seitz: Vollständiges Diarium von der Höchst-beglückten Wahl (u. Krönung) Josephs des Andern.
Mainz, 1770–71.
Sign. 66. C. 43

Reichstruchseß Graf von Zeil ward Kraft seines Erbamts die erste Schüssel getragen, die übrigen Herren Reichsgrafen folgten mit den Sch(l)üsseln ... Der Ort, wo die Speißen auf die kaiserlich- und römisch-königliche Tafel zu setzen waren, wurde durch den kaiserlichen Herrn Obrist Silber-Kämmerer angewiesen und derselbe hube auch die Schüsseln von der kaiserlichen Tafel wiederum auf, und liese solche durch die kaiserlich-königliche Edelknaben hinwegtragen. Das Confekt wurde durch die junge appanaschirte Herren Grafen, die große Aufsätze aber von wirklichen Reichsgrafen zur Tafel gebracht ...; und weiter (S. 294): *Das Vorschneiden an der kaiserlich-königlichen Tafel übernahmen des Herrn Marggrafen von Baden-Durlach Durchlaucht, ... welche auch sich zu dieser Verrichtung einfanden, und Ihro Kais. so wie Ihro Röm. Königl. Majestät Majestät (!) vorschnitten.*



Festbankett zur Krönung der Kaiser Ferdinands I. zum König von Böhmen.
Lithografie nach eigener Zeichnung von Franz Wolf.
In: Franz Wolf und Friedrich von Weissenbach (Hrsg.): Journal pittoresque. Mahlerische Darstellung der neuesten merkwürdigen Begebenheiten und Erscheinungen im Leben.
Um 1840.
Sign. Pk 25, 67

Der am 19. April 1793 in Prag als Sohn des letzten römisch-deutschen Kaisers Franz II. geborene österreichische Kaiser Ferdinand I. (der Gütige) stand im Mittelpunkt mehrerer Krönungsfeierlichkeiten: am 28. September 1830 wurde er in Pressburg als Ferdinand V. zum Apostolischen König von Ungarn gekrönt, unmittelbar am Todestag seines Vaters ernannte man ihn zum Kaiser von Österreich (2. März 1835), am 7. September 1836 folgte in Prag die Krönung zum König von Böhmen, schließlich die Krönung zum König der Langobarden (Lombardei-Venetien) in Mailand am 6. September 1838, auf die sich die vorliegende Schilderung bezieht.

Die Sitzordnung der im Karyaridensaal arrangierten Tafel, für die der berühmte Mailänder Tafelaufsatz von Luigi Manfredini 1838 angefertigt wurde und der heute ein Glanzstück der Wiener Hofsilber- und Tafelkammer repräsentiert, wird hier in einem Lageplan grafisch erörtert. An der kaiserlichen Tafel saßen 16 Personen, weiters wurden ein Tisch für die Schaustellung der Kroninsignien sowie eine Reihe von Kredenzen

Karyatiden-Saal
bei der Krönungstafel.

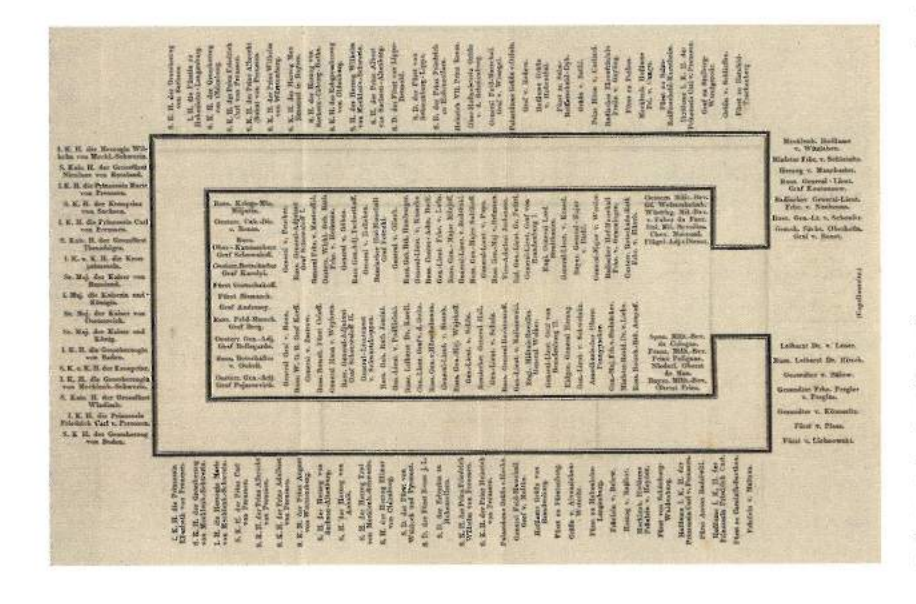
a. Tafel.
b. Tisch für die Insignien.
c. Credenzen.
d. Tribune für die zusehenden höchsten Personen.
e. Tribune für Höchstderen Begleitung.
f. Tribune für das diplomatische Corps.
g. Tribune für die Behörden.
h. Tribune für Hofindividuen.
i. Zuseher (auch auf der Gallerie des Saales.) Die Musik befindet sich auf der Gallerie.

1. Seine Majestät.
2. Ihre Majestät die Kaiserin.
3. Mitreisende Höchste Personen.
4. Kardinal Erzbischof.
5. Kardinal Patriarch.
6. Lomb. Venez. Obersthofmeister mit dem Stabe.
7. L. V. Oberststallmeister.
8. L. V. Oberstkämmerer.
9. L. V. Obersttruchsess.
10. L. V. Oberstmundschenk
11. 12. 13. 14. Die vier k. k. Obersthofämter.
15. Kön. ung. Leibgarde-Capitaine.
16. K. K. Trabantenleibgarde Hauptmann.
17. K. K. General-Adjutant.
18. Obersthofmeister J. Majestät
19. Obersthofmeisterin J. Majestät.
20. Pallast Damen vom Dienste.
21. Obersthofmeister der Höchsten Gäste.
22. L. V. Herold.
23. Toisonisten und Großkreuze.
24. Hofstaat.
25. Officiers Corps, Hoffähiger Adel.
26. Deputirte.
27. Städtische Panierträger.
28. Garde Spalier.
29. Trabanten-Posten.

Beilage des Adlers.

Karyatiden-Saal bei der Krönungstafel.
Kupferstich.
In: Anton-Johann Gross-Hoffinger: Krönungs-Album. Ausführliche Schilderung aller bei der Huldigung in Tirol und der Krönung in Mailand begangenen Festlichkeiten.
Wien (Adler), 1838.
Sign. 72026-B. Alt Mag

aufgestellt. Eine Tribüne stand für hochrangige Personen zur Verfügung, eine weitere Tribüne für das diplomatische Korps sowie eine für die Hofindividuen und Zuseher (auch auf der Galerie des Saales, wo die Musik Platz nahm).



Tafel im Weissen Saal des königlichen Schlosses zu Berlin am 7. September 1872 aus Veranlassung der Anwesenheit Ihrer Majestäten der Kaiser von Österreich und von Russland.
In: Rudolph Graf Stillfried-Rattonitz: Ceremonialbuch für den königlich-Preussischen Hof.
Berlin (Decker), 1877.
Sign. 118488 C

Titelblatt.
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch / Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe /Clöster / Herren-Häuser /Hof- und Hauß-Meister /Köch und Einkäuffer; Wie auch Für einschichtige / gesund und krancke Persohnen / nicht allein zu Hauß / sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500 Speisen / und 318 in schönen Kupffer gestochenen Formen / aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet / Daß man auch bey Hoch-Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln / bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kann / Bestehend Aus 4 Theilen / in 8 Büchern eingetheilt / bey deren jeden ein doppelt Register mit angehänget. Durch Conrad Hagger Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschaftskoch.
Augsburg (Lotter), 1718.
Sign. 38. B. 31

Zu den wohl schönsten gedruckten Kochbüchern zählt Conrad Haggers *Neues Saltzburgisches Koch-Buch* aus dem Jahre 1718, wobei vor allem die reiche Ausstattung mit Kupferstichen diesen Eindruck wesentlich mitbestimmt. Darüber hinaus stellt es ein bedeutendes kultur- und sozialgeschichtliches Dokument dar, aus dem der Karriereweg eines Hof-Kochs der Barockzeit und sein Aufgabengebiet ersichtlich werden. Sowohl im weitschweifigen Titel, in dem er sich an die verschiedenen potentiellen Adressaten seiner umfassenden Kochanleitung wendet, als auch in der auf zwölf Seiten ausgedehnten Vorrede artikuliert Hagger die Zielsetzungen der höfischen Tafelkultur des Barock. Er verweist zunächst nicht nur auf die Gaumenfreuden, die er zu bieten versteht, sondern auch auf den Augenschmaus.

Hagger geht dann auf die für ihn als barbarisch empfundene Urnatur der Deutschen ein, indem er im Zuge seiner Betrachtung vor allem auf ihre wenig schmeichelhafte Schilderung in der Antike hinweist: *Dann anderer Völker anjetzo nicht zugedencken / so ist von unserer teutschen Nation durch uhr-alte und glaubwürdige Geschicht-Schreiber die Nachricht auf uns gekommen / und hat sonderlich einer unter ihnen Nahmens Tacitus berichtet / daß sie in Wäldern gelebet / Wurtzeln und roh Fleisch gefressen / und allerhand Getränck gesoffen / also den wilden Theren ähnlicher gewesen / als daß sie vernünftigen Menschen gemäß sich aufgeführet hätten. Nachdem aber durch Gottes unaussprechlichen Güte / und dem unermüdeten Fleiß der Menschen in ihrer Leibes-Nahrung / und denen dazu gehörign / von Gott und der Natur in reichem und Segen- vollem Maaß angebottenen Mitteln grössern Fleiß angewendet / nicht nur auf der Speisen Gesundheit / Krafft / Geschmack und Diät gesehen / sondern auch auf derselben ordentliche / liebliche / zierliche / künst- ja köstliche Zurichtung sich möglichsten Fleisses gleget / darinnen miteinander um die Wette gleichsam geeyfert / und es so hoch und weit gebracht / daß endlichen solche Wissenschaft in eine edle / ja von Fürsten und Herren hoch geachtete Kunst erwachsen / welche man die Koch-Kunst zu nennen pfleget.*

Hagger zitiert auch ältere Koch-Autoritäten, etwa Marx Rumpolt – vielleicht hinsichtlich der Fülle von Abbildungen ein Vorbild für Haggers Kochanleitung. In seiner Vorrede geht er auf die Notwendigkeit der ständigen Aktualisierung ein. Zugleich unterstreicht er die Bedeutung der instruktiven Illustrationen als Anschauungs- und Vorlagenmaterial: *in dem die tägliche Übung immer neue Handgriff und Manieren gelehret / so habe mich endlichen auch unterfangen / GOTT / dem obersten Kuchen- und Speise-Herrn / zu Preiß und Ehren / meinem Nächsten aber / nahmentlich jungen und neu-angehenden Feld- und Meister-Köchen zu Diensten und Nutzen dieses mein Neues Saltzburgisches Koch-Buch mit möglichstem Fleiß ... in öffentlichen Druck ausgehen zu lassen ... Ja sollten auch welche / zumal von jungen Köchen weder lesen / noch schreiben können / so würde ihnen doch das Bacherey-Buch anständig seyn / als in welchem sie / ohne das Buch zu lesen / die Fürm aus den Kupffern allein klar ersehen könnten.*

Dann folgt seine Selbstbiographie: Conrad Hagger wurde am 3. März 1666 im Rheintal geboren, *aus dem uralten Haggerischen Geschlecht / zwar von armen / aber doch / vermög meines Geburths-Brieffs / ehrlichen Eltern /*


Die liegende Adler-Pasteten, mit Lauber belegt.

als von zwey Römischen Kaysern befreyten Hofmann zu Marpach und Rebstein. Mit 18 Jahren trat er in den Dienst der *Hochfürstl. Mund-Kuchel zu St. Gallen / auf zwey Jahr / und folgsam zu Ihro Hochgräfl. Excellenz Herren Generalen / Grafen von Latour, mit welchem ich auch vor die Vestungen Ofen / Esseck und Griechisch-weissenburg / ferner in Siebenbürgen / nachgehns in das Römische Reich wiederum zurück gekommen; unterdessen hab ich auch bey dessen Herrn Mund-Koch Joh. Ludwig Prassin, als der Zeit berühmten Stadt-Koch in Augspurg / die Koch-Kunst ordentlich erlernt / und in währender Zeit der glorieusen Crönung Kaysers Josephi … zu einem Römischen König in Augsburg / bey dem Chur-Bayerischen Hof / (wie mein Lehr-Brief zeiget) der löblichen Koch-Kunst Gebrauch nach frey gesprochen / und nachgehends an Ihro Fürstl. Gnaden Sigismondo Ignatio, Bischoffen zu Kiemsee / Grafen von Wolckenstein* (1687–1696) *durch meine gnädige Herrschaft selbsten gnädigst recommendirt worden.*



Hagger diente auch dem Amtsnachfolger, Bischof Sigismund Carl Castellbarco (1697–1708): *Mit welchen beyden Fürsten ich zu Mayland / Innsprugg / und ein Zeitlang in Wien gewesen / allwo ich / ohne Ruhm zu vermelden / wol was gesehen und erfahren hab. Sodann bin ich durch gnädigste Recommendation meines ermeldeten letzteren gnädigsten Fürsten und Herren / Grafen von Castellbarco Anno 1701 von Ihro Hochfürstl. Gnaden Joh. Ernest Ertz-Bischoffen zu Saltzburg seeligsten Angedenckens / als … Stadt- und Landschafft-Koch allhier aufgestellt und angenommen worden. Wie ich aber mich allhier diese 27 Jahr über verhalten / und aufgeführet, ist GOTT lob! meinem auch der Zeit gnädigsten Land-Fürsten / dem gantzen allhiesigen Adel / und der sammtlichen Gemeinde wol bekannt.*

Den Mächtigen huldigt Hagger auch in so mancher Pasteten- und Tortenzier: So ist die erste Abbildung einer Pastete mit kaiserlichem Doppeladler als Referenz an Kaiser Karl VI. zu verstehen, die zweite das bayerische, die dritte das Harrach'sche Wappen; Abbildung 246 (auf einer Marzipantorte) würdigt auch Plazidus Mayrhauser (1704–1741), Abt des Salzburger Erzstiftes St. Peter. Die Spur Conrad Haggers verliert sich dann gänzlich in den 1720er Jahren – im Hofschematismus von 1724 wurde er nicht mehr angeführt (vgl. Hahnl 1991, S. 335).



Haggers Aufgaben in der bischöflichen Küche bestanden unter anderem darin, auf ein *gantzes Jahr täglich die Suppen zu verändern / damit auf sechs gantzes Jahr continuiret.* Seine virtuose Kochkunst wird jedoch besonders an seinen Pasteten- und Tortenkreationen offenkundig, denen auch das Interesse des Illustrators gilt. Nun aber zum eigentlichen Rezeptteil dieses Kochbuchs.

Mit über 2.500 Rezepten, in zwei Bänden mit zwei Registern geführt, und mit Illustrationen und dekorativen Vignetten auf 206 Seiten versehen, vermittelt Hagger nicht nur üppige Fülle, sondern insgesamt eine Vorstellung verfeinerter kulinarischer Lebenssart barocker Prägung. Nicht zu Unrecht bezeichnet Erna Horn (1979, S. 159) das Hagger'sche Werk als Augenweide, Gaumenlust, Lesefreude, Wissensquelle, Kulturzeuge – und *Zungenbarock.* Es enthält neben den imposanten Vorschlägen für die Verzierung von Torten und Pasteten noch die Bücher mit *Allerhand Fleisch-*

Die liegende Adler Pasteten, mit Lauber belegt (*gegenüber*). Barocke Dekorationskunst für Torten und Pasteten (*diese Seite*). *Kupferstiche.*
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch.
Augsburg (Lotter), 1718.
Sign. 38. B. 31

Suppen, Fasten-Suppen, Allerhand Pasteten und was dazu gehörig, Allerley Dorten, Allerhand Fleisch-Speisen, Geflügel-Speisen, Fisch-Speisen sowie *Allerhand Meel-Speisen*. Im ersten Teil des Kochbuchs finden sich allein im Abschnitt *Suppen* insgesamt 417 Rezepte (davon 281 Fleisch- und 136 Fastensuppen):

Eine gute Suppen von Sauramptfen mit einem gesottnen Hun oder Kapaunen (S. 85, Nr. 102): Nimm ein sauber-gebutztes Hun / stutz dieselbige / oder lasse Flügel und Halß daran / schrencke die Flügel / stecke den Kopf darunter / und die Schenckel ein / laß es sodann mit einem Stück Rindfleisch schön weich und weiß sieden / nimm hernach auch ein gut Handvoll oder nach deinem Geduncken Saurampffen-Kraut / klaube / wasche und hacke dasselbige ein wenig / lege darzu einen gantzen mit Näglein bestecktem Zwiebel / ein wenig Pfeffer / ein Stücklein Rinden von oben einer Semmel / ein Stäublein Meel / und röste dises alles in Butter / thue auch nach disem von oben der fetten Hüner-Brühe daran giessen / verfertige unterdessen auch Eyerdotter mit geriebner Muscatnuß in ein Geschirrlein / setz die Schüssel mit gebähtem Brod auf eine Glut / schütte ein wenig von oben der grünen / und von der Hüner-Brühe daran / lege das Hun auf die Mitte / nimm den Zwibel sammt der Semmel-Rinden heraus / und rühre geschwind die Eyerdotter in das Grüne / machs in rechter Dicke / und gibs über die Suppen / trags als dann warm auf.

Aus der kleineren Gruppe der Fastensuppen sei hier ein Biersuppenrezept vorgestellt, das sich auch durch eine sehr einfache Zubereitungsart auszeichnet:

Bier-Suppen (S. 93, Nr. 110): Nimm weiß Bier / mache es siedend / gewürtz mit ein wenig Pfeffer / Zucker / Muscatnuß / ein wenig frischen Butter und Saffran / brenne es schön gelb ein / oder machs mit Eyer-Dotter fertig / ist gut. Deßgleichen macht mans von Braun-Bier.

Pasteten und Torten bilden in Haggers opulentem Kochbuch wichtige Basisrezepte für seine originellen hochbarocken Schauspeisen, denen auch sein Hauptinteresse im Abbildungsteil gilt:

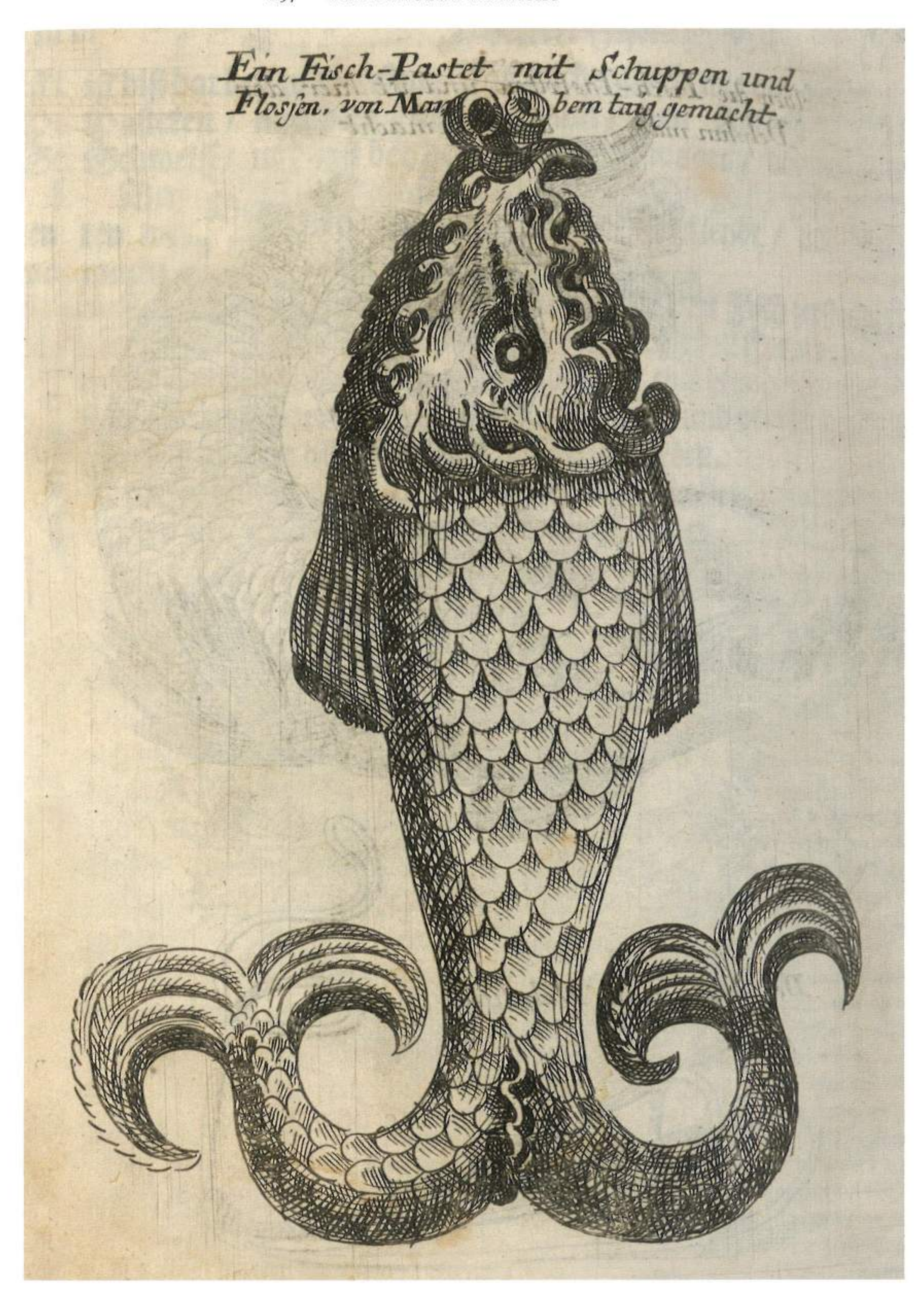
Karpffen-Pasteten mit brauner Brühe (S. 28f., Nr. 28): Die Karpffen werden geschupet / zerstückt / die Gall hinweg gethan / eingesaltzen / im Mel umgekehrt / und aus heissen Schmaltz gebachen / und weil der Fisch noch warm ist / guter Wein-Essig daran gegossen / mit Pfeffer / Näglein und Muscatnuß wohl gewürtzt / und mit geschnittnen Zwibel / frischen Rosmarin / Lorbeer / guten Lemoni und frischen Butter eingeschlagen / mach eine Form nach deinem Gefallen / dann wird's gebachen / und im Anrichten mit gleich der obigen guten sauren braunen / auch mehr Brühe versehen.

Der zweite Teil des zweiten Buchs handelt von *Allerley Dorten,* wobei sich hier traditionell auch viele Rezepte für pikante Torten finden und dabei an den Umstand erinnern, dass der Begriff Torte in früheren Zeiten vor allem eine Teighülle mit salzigem Inhalt aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräutern und dergleichen meinte. So liefert Hagger beispielsweise Rezepte für eine *Faist-Dorten,* die aus Rindertalg oder -mark (= Faist) bestand,



Die liegende Schwanen-Pastet.
Kupferstich.
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch.
Augsburg (Lotter), 1718.
Sign. 38. B. 31

Gegenüber:
Ein Fisch-Pastet mit Schuppen und Flossen von Marbem taig gemacht.
Kupferstich.
In: Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch.
Augsburg (Lotter), 1718.
Sign. 38. B. 31


Ein Fisch-Pastet mit Schuppen und
Flossen, von Man
bem tag gemacht

sowie für eine *Marck-Dorten*, die ebenfalls Rindermark als Ausgangspunkt benützt. Unter den süßen Torten, die gegenüber den pikanten Pendants eher im Hintergrund standen, findet sich ein Rezept für die Linzertorte sowie eine Darstellung der geflochtenen *Lintzer Dorten* (s. Abbildung auf S. 23):

Der gute und süsse Lintzer-Taig / zu den Schüssel-Dorten / und dergleichen (S. 29, Nr. 10): Nimm 5. Viertel Pf. Schönes weisses Meel / 3. Viertel Pf. Butter / 1. halb Pf. Gefaehten Zucker / mit ein Wenig Saltz / auch von 2. Lemoni die klein-gerieben Schelffen / sammt dem Safft / auch 10. biß 12. Eyerdotter / Und 1. Viertel Pf. Gestossene oder geriebene Mandeln / mit ein Wenig frisch Wasser / oder sauren Ram / schoen trucken angemacht so ist er fertig. Aus disem Taig macht man allerhand geflochtene und andere Schuessel-Dorten / mit einer jederzeit selbst-beliebigen Fuell und Ausschnitt; sobald er gebachen ist / so gehoert ein weiß Eyß darauf / thue ihn von der blechernen Schuessel herab / auf Silber oder Zinn / und ziere solchen / so gut du kanst / und gibe ihn zu Tisch. Item / von disem Taig macht man auch Schmarren auf ein Blech / und etwas duenn gebachen / ein Eyß darueber / und nach Belieben geschnitten / auf eine Schuessel gericht / mit Rosmarin und Lorbeer geziert / und zu Tisch getragen.

Waltraud Faißner hat sich in ihrer originellen Studie über die Genese dieser oberösterreichischen Spezialität (*Wie mann die Linzer Dortten macht*, 2004) der Mühe unterzogen, dieses Rezept zu aktualisieren (S. 97):

Nimm 700 g schönes, weißes Mehl, 420 g Butter, 280 g Staubzucker mit ein wenig Salz, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und deren Saft, 10–12 Eidotter, und 140 g gestoßene oder geriebene Mandeln. Den Teig mit ein wenig frischem Wasser oder saurem Rahm schön trocken anmachen, so ist er fertig. Aus diesem Teig macht man allerhand geflochtene und andere Schüssel-Torten mit beliebiger Fülle und Ausschnitt; sobald er gebacken ist, gehört ein weißes Eis darauf. Nimm ihn aus der Form und gib ihn auf Silber oder Zinn und ziere ihn so gut du kannst und gib ihn zu Tisch. Von diesem Teig macht man auch Schmarren auf ein Blech, etwas dünn gebacken, ein Eis darüber und nach Belieben geschnitten, mit Rosmarin und Lorbeer geziert und zu Tisch getragen.

Dieser Kupferstich erinnert daran, dass an den herrschaftlichen Tafeln für bis zu 30 Personen gedeckt und gekocht werden musste. Um die Vielzahl an Geschirr dem Zeremoniell entsprechend richtig zu platzieren, lieferten die Kochbücher seit dem Barock vermehrt Vorschläge für unterschiedlich groß besetzte Tafeln. Diesem *Frauenzimmer-Lexicon* kommt auch hinsichtlich seiner Einträge zur Haushaltsführung große Bedeutung zu, weil einzelnes Tischgerät und sonstige für den barocken Alltag relevanten Begriffe genau vorgestellt und erklärt wird. So finden wir darin eine Potagen-Schüsseln (eine *sehr grosse Schüssel, mit einem zinnernen Rand, worinnen die Potage oder Allerley-Essen aufgetragen* werden), *Sauf-Drosseln* (*die liederlichen versoffenen Weiber, so dem Trunck ergeben*) oder Rezepte für eine *Tarte von frischen Johannis-Beeren*.

Gegenüber:
Tafel-Risse. *Kupferstich.*
In: Gottlieb Siegmund Corvinus: Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexicon.
Leipzig (Johann Friedrich Gleditsch und Sohn), 1715.
Sign. 209196-B. Alt Mag



No.6

No.8.

No.7.

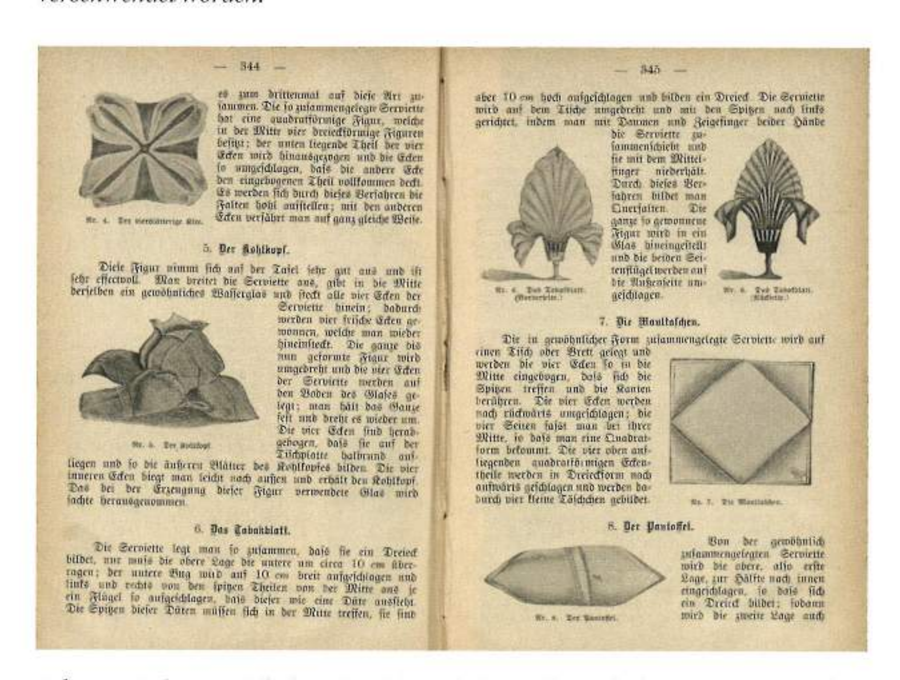
No.10.

No. 9.

A. B. C.

An die Stelle der Schaugerichte als Blickpunkt der barocken Tafel traten im 18. Jahrhundert vermehrt Gefäße und Skulpturen aus Gold, Silber oder auch Porzellan, in denen anfänglich deren tradierte Motive (vor allem originelle Nachbildungen von Speisen) übernommen wurden. An der höfischen Tafel war das Spiel mit antiken Allegorien nie ganz aus der Mode gekommen und lässt sich bis hinein ins 19. Jahrhundert verfolgen. Würth geht in seiner weitschweifigen Einleitung zum Tafelservice für Graf Johann Palffy von Erdöd (S. 3) auch auf die Prunkentfaltung in der Antike ein: *Die ältesten griechischen und römischen Schriftsteller und römischen Geschicht-schreiber und Dichter haben uns zwar viele Beschreibungen von den damaligen Gastmählern ihrer Zeitgenossen geliefert, auch viele Schilderungen ihrer Pracht und Kostbarkeit gemacht: manche derselben haben sogar die ungeheuren Summen angesezet, welche bei diesen feierlichen Gastmählern sind verschwendet worden.*

Joseph Würth: Mythologische Erläuterung über den für Seine Exzellenz den Hochgebohrnen Herrn Grafen Johann Palffy von Erdöd verfertigten grossen silbernen Tafel-Service.
Wien, 1789.
Sign. 109094-B Alt Mag



— 344 —

es zum drittenmal auf diese Art zusammen. Die so zusammengelegte Serviette hat eine quadratförmige Figur, welche in der Mitte vier dreieckförmige Figuren besitzt; der unten liegende Theil der vier Ecken wird hinausgezogen und die Ecken so umgeschlagen, dass die andere Ecke den eingebogenen Theil vollkommen deckt. Es werden sich durch dieses Verfahren die Falten hohl aufstellen; mit den anderen Ecken verfährt man auf ganz gleiche Weise.

5. Der Kohlkopf.

Diese Figur nimmt sich auf der Tafel sehr gut aus und ist sehr effectvoll. Man breitet die Serviette aus, gibt in die Mitte derselben ein gewöhnliches Wasserglas und steckt alle vier Ecken der Serviette hinein; dadurch werden vier frische Ecken gewonnen, welche man wieder hineinsteckt. Die ganze bis nun geformte Figur wird umgedreht und die vier Ecken der Serviette werden auf den Boden des Glases gelegt; man hält das Ganze fest und dreht es wieder um. Die vier Ecken sind herabgebogen, dass sie auf der Tischplatte halbrund aufliegen und so die äußeren Blätter des Kohlkopfes bilden. Die vier inneren Ecken biegt man leicht nach außen und erhält den Kohlkopf. Das bei der Erzeugung dieser Figur verwendete Glas wird sachte herausgenommen.

6. Das Tabakblatt.

Die Serviette legt man so zusammen, dass sie ein Dreieck bildet, nur muss die obere Lage die untere um circa 10 cm überragen; der untere Bug wird auf 10 cm breit aufgeschlagen und links und rechts von den spitzen Theilen von der Mitte aus je ein Flügel so aufgeschlagen, dass dieser wie eine Düte aussieht. Die Spitzen dieser Düten müssen sich in der Mitte treffen, sie sind

— 345 —

aber 10 cm hoch aufgeschlagen und bilden ein Dreieck. Die Serviette wird auf dem Tische umgedreht und mit den Spitzen nach links gerichtet, indem man mit Daumen und Zeigefinger beider Hände die Serviette zusammenschiebt und sie mit dem Mittelfinger niederhält. Durch dieses Verfahren bildet man Querfalten. Die ganze so gewonnene Figur wird in ein Glas hineingestellt und die beiden Seitenflügel werden auf die Außenseite umgeschlagen.

7. Die Maultaschen.

Die in gewöhnlicher Form zusammengelegte Serviette wird auf einen Tisch oder Brett gelegt und werden die vier Ecken so in die Mitte eingebogen, dass sich die Spitzen treffen und die Kanten berühren. Die vier Ecken werden nach rückwärts umgeschlagen; die vier Seiten fasst man bei ihrer Mitte, so dass man eine Quadratform bekommt. Die vier oben aufliegenden quadratförmigen Eckentheile werden in Dreieckform nach aufwärts geschlagen und werden dadurch vier kleine Täschchen gebildet.

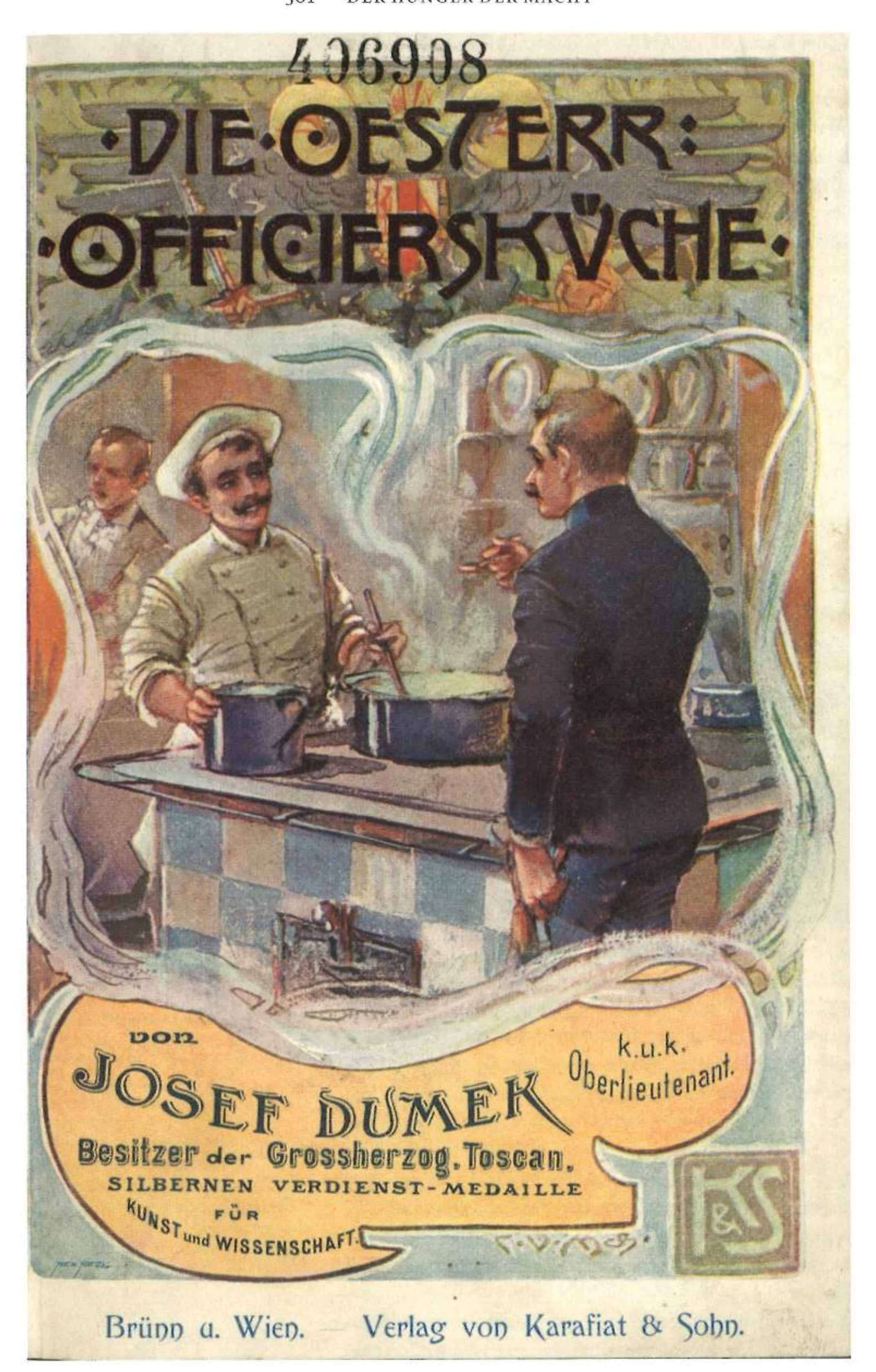
8. Der Pantoffel.

Von der gewöhnlich zusammengelegten Serviette wird die obere, also erste Lage, zur Hälfte nach innen eingeschlagen, so dass sich ein Dreieck bildet; sodann wird die zweite Lage auch

Schon seit dem 15. Jahrhundert hat sich der Gebrauch der Serviette (auch Mundtuch) eingebürgert, die bald darauf auch einen eigenen Zweig der Tafelzier – die Kunst des Serviettenbrechens – begründen sollte; in Italien ist diese Mode des Serviettenbrechens erstmals im 16. Jahrhundert nachweisbar. Erst um 1650 wurde diese Technik in Deutschland einem breiteren Publikum vorgestellt, zumeist als separates Kapitel der in Mode gekommenen *Trincir*-Bücher, die sich ihrerseits an italienischen Vorbildern orientierten. Als eigenes Thema des Tischschmucks taucht das Serviettenbrechen verstärkt wieder ab dem Ende des 19. Jahrhunderts in den Kochbüchern auf, wobei die Illustrationen als Anweisungen zum Brechen und Legen der Servietten gedacht waren.

Doppelseite (oben) und Titelblatt (gegenüber).
Xylografien und Farblithografie.
In: Josef Dumek: Oesterreichische Officiersküche.
Brünn – Wien (Karafiat), 1900.
Sign. 406908-B. Neu Mag
¶ *Nur Wäsche von tadelloser Reinheit, so Dumek in seiner Einführung zur Kunst des Serviettenlegens, vermag einen besonders günstigen Eindruck an der gedeckten Tafel zu erzielen. Die Anregungen zu den einzelnen Serviettenkreationen bezog Dumek aus dem* Journal der neuen Wiener Mode.

Dumek, laut Buchumschlag *k. u. k. Oberstleutnant* und Träger der *Großherzoglichen Toskanischen Silbernen Verdienst-Medaille für Kunst und Wissenschaft*, übernimmt im vorliegenden *Officierskochbuch* einige Muster aus


406908
·DIE·OESTERR:
·OFFICIERSKÜCHE·
von
JOSEF DUMEK
k.u.k. Oberlieutenant.
Besitzer der Grossherzog. Toscan.
SILBERNEN VERDIENST-MEDAILLE
FÜR
KUNST und WISSENSCHAFT.
Brünn u. Wien. Verlag von Karafiat & Sohn.

der Zeitschrift der *Neuen Wiener Mode*. Als Ausgangspunkt für solche Serviettenkreationen sind stets gestärkte Stoffservietten vonnöten, *da nicht gestärkte, als zu weich, sehr schwer zu verwenden sind*. Der Autor kommentiert auch die einzelnen Serviettenleg-Beispiele. So sollte bei der *Bouqetsäule* in die offen gebliebene Serviettensäule ein kleines Bouquet gelegt werden, beim Modell *Blumentopf* empfiehlt Dumek, in die Falten der Serviette die Karte des Gastes einzuschieben, beim *Tabakblatt* wird die Serviette in ein Glas hineingestellt.

Dieses mit zahlreichen eindrucksvollen Farbabbildungen ausgestattete Kochbuch gibt in seinem Bildteil eine Reihe von Anregungen für das festlichen Decken einer bürgerlichen Tafel, wobei hier viele barocke Traditionen, adaptiert für ein häuslich-bürgerliches Niveau, weiterverfolgt werden können. Sie reichen vom Tafelaufsatz und den Servietten bis hin zum Blumenschmuck, der sich schon auf Tafeln des 16. Jahrhunderts findet – dort allerdings nicht in natura, sondern meist als Zuckermasse.



Hochzeitstafel für 12 Personen.
Farblithografie.
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz
¶ Die Hochzeitstafel, heute zumeist in Hotelrestaurants oder Gasthöfen abgewickelt, gilt nicht nur als kritisch beäugte kulinarische Leistungsschau, sondern auch als Gradmesser für gediegene oder phantasievolle Tafelkultur eines Hauses bzw. des Gastgebers. Die Atmosphäre einer solchen festlichen Runde ist nicht zuletzt das Ergebnis eines diplomatisch ausgereiften Sitzplans.

Essen nach Noten

Die Tafel und ihre Musik

Musik vermehrt geselliges Vergnügen.
JOHANNES TINCTORIS († 1511)



Tafelmusikszene. *Holzschnitt.*
In: Gualtherus Herminius Ryff: Spiegel und Regiment der Gesundheit – New Kochbuch / Für die Krancken. *Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1545. Sign. 70. F. 23 (Adl)*
❡ Dass richtig gewählte Musik das Wohlempfinden steigert, bestätigen nicht nur antike Autoren, sondern auch moderne Wissenschaftler: Holzblasinstrumente oder tiefe Saiteninstrumente können beim Essen zur Entspannung beitragen.

Musik vertreibt die Traurigkeit, löst auf die Herzenshärte, verursacht Verzückung, erhebt den menschlichen Geist, erfreut den Menschen, lockt an die Liebe ... Was hier der Musiktheoretiker Johannes Tinctoris in seinem *Complexus viginti effectuum musices* als Vorzüge der Musik und zugleich indirekt als Legitimierung des Musizierens bei Tisch nennt, reicht weit über die tradierte Vorstellung von der Rolle der Musik als Lob Gottes hinaus und bringt eine Leib-Seele-Harmonie zum Ausdruck, die Musik längst auch im profanen Bereich herzustellen vermochte. In der Antike glaubte man zudem, durch entsprechende Musik bei Tisch der Völlerei und dem übermäßigen Weinkonsum entgegenwirken zu können. Statt eines Spazierganges nach den Mahlzeiten empfahl man daher unter anderem den Gesang, da er die Annehmlichkeiten der geistigen Entspannung mit leichter körperlicher Ertüchtigung verband.

Der Hamburger Kantor Erasmus Sartorius (1577–1637) stellte die Frage: *Wer hätte nicht schon bei der Musik Hilfe gesucht, die stärker ist als so und so viele Medikamente?* Tinctoris konnte sich bei seiner Argumentation nicht nur auf medizinische Gründe, sondern auch auf exemplarische Episoden aus der Bibel berufen, in denen die entkrampfende und zerstreuende Wirkung der Musik thematisiert wird, etwa in der in diesem Zusammenhang oft bemühten Begegnung zwischen Saul und David (1. Samuel 16,23): *Sooft nun der böse Geist von Gott über Saul kam, nahm David die Harfe und spielte darauf mit seiner Hand. So wurde es Saul leichter, und es ward besser mit ihm, und der böse Geist wich von ihm.*

Tafelmusik gehört spätestens seit dem Spätmittelalter, vor allem aber seit der Renaissance, zum imposanten Erscheinungsbild und klingenden Rahmen von Festen, wobei man die Musik beim Mahl nun auch ob ihrer verdauungsfördernden Wirkung schätzte. Paolo Santonino weiß anlässlich seiner Reise durch Kärnten von einem Festmahl in Tristach am 9. Oktober 1485 Folgendes zu berichten: *Aufgetragen wurden ... gedünstete Kapaune und*

der Zeitschrift der *Neuen Wiener Mode*. Als Ausgangspunkt für solche Serviettenkreationen sind stets gestärkte Stoffservietten vonnöten, *da nicht gestärkte, als zu weich, sehr schwer zu verwenden sind*. Der Autor kommentiert auch die einzelnen Serviettenleg-Beispiele. So sollte bei der *Bouqetsäule* in die offen gebliebene Serviettensäule ein kleines Bouquet gelegt werden, beim Modell *Blumentopf* empfiehlt Dumek, in die Falten der Serviette die Karte des Gastes einzuschieben, beim *Tabakblatt* wird die Serviette in ein Glas hineingestellt.

Dieses mit zahlreichen eindrucksvollen Farbabbildungen ausgestattete Kochbuch gibt in seinem Bildteil eine Reihe von Anregungen für das festlichen Decken einer bürgerlichen Tafel, wobei hier viele barocke Traditionen, adaptiert für ein häuslich-bürgerliches Niveau, weiterverfolgt werden können. Sie reichen vom Tafelaufsatz und den Servietten bis hin zum Blumenschmuck, der sich schon auf Tafeln des 16. Jahrhunderts findet – dort allerdings nicht in natura, sondern meist als Zuckermasse.



Hochzeitstafel für 12 Personen.
Farblithografie.
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz
¢ *Die Hochzeitstafel, heute zumeist in Hotelrestaurants oder Gasthöfen abgewickelt, gilt nicht nur als kritisch beäugte kulinarische Leistungsschau, sondern auch als Gradmesser für gediegene oder phantasievolle Tafelkultur eines Hauses bzw. des Gastgebers. Die Atmosphäre einer solchen festlichen Runde ist nicht zuletzt das Ergebnis eines diplomatisch ausgereiften Sitzplans.*

Essen nach Noten

Die Tafel und ihre Musik

Musik vermehrt geselliges Vergnügen.
JOHANNES TINCTORIS († 1511)



Tafelmusikszene. *Holzschnitt.* *In:* Gualtherus Herminius Ryff: Spiegel und Regiment der Gesundheit – New Kochbuch / Für die Krancken. *Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1545. Sign. 70. F. 23 (Adl)*
❡ Dass richtig gewählte Musik das Wohlempfinden steigert, bestätigen nicht nur antike Autoren, sondern auch moderne Wissenschaftler: Holzblasinstrumente oder tiefe Saiteninstrumente können beim Essen zur Entspannung beitragen.

Musik vertreibt die Traurigkeit, löst auf die Herzenshärte, verursacht Verzückung, erhebt den menschlichen Geist, erfreut den Menschen, lockt an die Liebe ... Was hier der Musiktheoretiker Johannes Tinctoris in seinem *Complexus viginti effectuum musices* als Vorzüge der Musik und zugleich indirekt als Legitimierung des Musizierens bei Tisch nennt, reicht weit über die tradierte Vorstellung von der Rolle der Musik als Lob Gottes hinaus und bringt eine Leib-Seele-Harmonie zum Ausdruck, die Musik längst auch im profanen Bereich herzustellen vermochte. In der Antike glaubte man zudem, durch entsprechende Musik bei Tisch der Völlerei und dem übermäßigen Weinkonsum entgegenwirken zu können. Statt eines Spazierganges nach den Mahlzeiten empfahl man daher unter anderem den Gesang, da er die Annehmlichkeiten der geistigen Entspannung mit leichter körperlicher Ertüchtigung verband.

Der Hamburger Kantor Erasmus Sartorius (1577–1637) stellte die Frage: *Wer hätte nicht schon bei der Musik Hilfe gesucht, die stärker ist als so und so viele Medikamente?* Tinctoris konnte sich bei seiner Argumentation nicht nur auf medizinische Gründe, sondern auch auf exemplarische Episoden aus der Bibel berufen, in denen die entkrampfende und zerstreuende Wirkung der Musik thematisiert wird, etwa in der in diesem Zusammenhang oft bemühten Begegnung zwischen Saul und David (1. Samuel 16,23): *Sooft nun der böse Geist von Gott über Saul kam, nahm David die Harfe und spielte darauf mit seiner Hand. So wurde es Saul leichter, und es ward besser mit ihm, und der böse Geist wich von ihm.*

Tafelmusik gehört spätestens seit dem Spätmittelalter, vor allem aber seit der Renaissance, zum imposanten Erscheinungsbild und klingenden Rahmen von Festen, wobei man die Musik beim Mahl nun auch ob ihrer verdauungsfördernden Wirkung schätzte. Paolo Santonino weiß anlässlich seiner Reise durch Kärnten von einem Festmahl in Tristach am 9. Oktober 1485 Folgendes zu berichten: *Aufgetragen wurden ... gedünstete Kapaune und*

Kalbfleisch, an dritter einige gebratene Hühner und Lende vom Rind zugleich mit rohem Zwiebel, den die Deutschen gerne an Stelle einer Kräutersoße essen ... Sänger würzten uns das Mahl, indem sie vor jedem einzelnen Gange Lieder in ihrer Sprache zum Besten gaben. (In: Egger 1947, S. 27) Für die Unterhaltung bei Tisch sorgten im Mittelalter seit dem 12. Jahrhundert nicht allein der *musicus* und der *cantor*; hinzu kamen der *histrio* (Springer, Tänzer, Bote, Herold) oder *joculator* (Spaßmacher, Spielmann), die als unehrliche Berufe freilich wenig Reputation in der mittelalterlichen Gesellschaft hatten. Trotz der gesellschaftlichen Randlage standen diesen mittelalterlichen Musikern, Gauklern und Possenreißern die Häuser der wohlhabenden Bürger stets offen (vgl. Hödl 2001, S. 204). Obgleich also die Tradition der Tafelmusik weit ins Mittelalter zurückreicht, wollen wir unser skizzenhaftes Potpourri mit der Zeit um 1500 eröffnen, aus der uns bereits entsprechendes Notenmaterial überliefert ist.



Tafelmusiker. *Kupferstich, Detail.*
In: Warhaffte Beschreibung / Wie es mit der Erbhuldigung abgeloffen / und was für Caeremonien dabey gehalten worden.
Wien (Johann Jacob Kürner), 1654.
Sign. Pb 30.062 (188-C 3)

Durch Hans Burgkmairs Holzschnitt *Die Geschicklichkeit in der Musik* aus dem berühmten *Weißkunig* – einem fiktiven Idealbild eines Herrschers, das Kaiser Maximilian I. huldigt – erhalten wir eine Vorstellung vom musikalischen Instrumentarium der auch für die Tafelmusik zuständigen Hofkapelle. Burgkmair präsentiert neben einem Spinett eine Altgambe, Zwerchpfeife, Krummhorn, drei Blockflöten, Zink, Trumscheit, Harfe, Posaune, Pauke, zwei Trommeln und einen so genannten stillen Zink. Damit sind die Instrumente für festliche Aufzüge (*Intrada*) genauso versammelt wie solche für intimeres Musizieren; zugleich wird auf die vielfältigen Aufgaben der Hofmusik als Mittel zur politischen Selbstdarstellung verwiesen.

Vor allem der Klang von Posaunen, Pauken und Trommeln dürfte der Vorliebe Kaiser Maximilians I. für *starke* Musik bei der Tafel entgegengekommen sein, wie aus einer Notiz eines französischen Chronisten aus dem Jahre 1492 hervorgeht, der von einem Besuch des Habsburgers in Metz berichtet: (Der Herrscher) *saß in einem mit Teppichen behängten Saal ganz allein an einem Tisch, ohne eine andere Person als seinen Hofnarren bei sich zu haben; bei jedem Mahle, mittags oder abends, waren zehn Trompeter und zehn weitere Bläser (Posaunen oder Krummhornspieler), die musizierten; dabei waren zwei große Pauken aus feinem Kupfer, mit Eselshäuten bedeckt, die auf zwei Körben standen; in der Mitte saß ein Mann, der mit einem dicken Stock darauf lostrommelte, doch so, daß der Ton mit dem der anderen Instrumente im Einklang war, wie das in Ungarn und der Türkei gebräuchlich ist, was höchst wunderbar und ergötzlich zu hören war.* (In: Senn 1969, S. 75)

Kaiser Maximilian I. (1459–1519) mit Maria von Burgund († 1482) und Bianca Maria Sforza († 1511). *Lithografie, Detail.*
Wien, 1820.
Sign. 18871a, Tf. 50



Die Übergänge zwischen den Aufgabengebieten verlaufen vielfach fließend zwischen Staats-, Repräsentations-, Huldigungs-, Dedikations- und Aufzugsmusik sowie höfischer Festmusik. Zumeist bildete die von

Berufsmusikern ausgeführte Tafelmusik eine Mittelstellung zwischen intimer Kammermusik und Musik zur weltlichen Repräsentation. Als einen künstlerischen Maßstab für eine auf höchstem Niveau musizierende Hofkapelle hat Kaiser Maximilian I. ab 1477 als Prinzgemahl von Maria von Burgund vor allem jene am burgundischen Hof kennen gelernt, der als Kulminationspunkt verfeinerter luxuriöser Kultur galt. Dies sollte den kunstsinnigen Habsburger anstacheln, eine ebenbürtige Hofkapelle zu gründen, die bald neben der päpstlichen Capella Sixtina zur berühmtesten Hofkapelle Europas um 1500 zählen sollte.



Auf Tribünen postierte Tafelmusiker.
Kupferstich, Detail.
In: Warhaffte Beschreibung / Wie es mit der Erbhuldigung abgeloffen / und was für Caeremonien dabey gehalten worden.
Wien (Johann Jacob Kürner), 1654.
Sign. Pb 30.062 (188-C 3)
In der weltlichen Königin-Kantate, Tönet, ihr Pauken! Erschallet, Trompeten! *(BWV 214), komponierte auch Johann Sebastian Bach 1733 mit imposanter Besetzung barocke Festmusik.*

Bei den genannten musikalischen Aufgaben kam zwei Instrumentalistengruppen eine Sonderstellung zu, die für das Erscheinungs- und Klangbild der festlichen Tafelmusik des 16. wie auch des 17. Jahrhunderts bestimmend werden sollten: den Trompetern und Paukern, die zudem eine höfisch-privilegierte Musikerzunft darstellten. Denn Trompeter reisten mit dem Herrscher mit, trugen an ihren Instrumenten das Wappen, durften an allen offiziellen Anlässen teilnehmen und den Auftritt des Herrschers beim Festbankett musikalisch ankündigen. Da nur Fürsten und freien Reichsstädten das Privileg vorbehalten war, sich Trompeter halten zu dürfen, galt festliche Trompetenmusik auch bei der Tafelmusik als Ausdruck gehobener Feierlichkeit. So leistete sich etwa Fürst Paul I. Esterházy (1635–1713) in seiner Hofmusik, die anfänglich jedoch rein militärischen Charakter aufwies, *kunstreiche* deutsche Trompeter, die übrigens ein fünfmal so hohes Gehalt bezogen wie ihre ungarischen Kollegen und an der Hoftafel Platz nehmen durften (vgl. Winkler 1995, S. 131).

Trompeten und Pauken hatten allerdings ursprünglich die Funktion der musikalischen Begleitung während der Schlacht und des Turniers. Erst die *Battaglia* als sublimierte Form dieser Schlachtenmusik fand dann auch als musikalische Untermalung bei Tisch Verwendung, wie etwa ein Text aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts belegt: *... zum Abend-Imbiß eine schöne zierliche Kriegsmusik mit 14 Instrumentisten, und man hat underweilen auch einen Schuß aus den Musketen abgehen lassen, das es im gantzen Saal erzittert, welches dann den Fürstlichen Hochzeitsgästen einen besonderen Lust gemacht.* Die erhaltenen Bildbelege von Festtafeln wie auch das überlieferte Text- und Notenmaterial der Zeit vermitteln uns indes eine weitaus größere Bandbreite an Möglichkeiten, illustre Gäste beim Speisen musikalisch zu unterhalten. In manchen raren Fällen sind wir sogar über die jeweilige Musik unterrichtet, die man zu den einzelnen Gängen bzw. Mahlzeiten spielte.

Beim hochzeitlichen Prunkmahl am Hof zu Ferrara anlässlich der Hochzeit von Prinz Ercole II. mit Renata, der Tochter des König

Ludwigs XII. von Frankreich am 24. Jänner 1529, dem Isabella d'Este Gonzaga sowie französische und venezianische Botschafter beiwohnten, dominierte der Gesang, auch wenn zum Einzug der Gäste vorerst ein Trompetentusch erklang. In der Folge wurde insgesamt bei acht Gängen musiziert. Beim ersten Gang erklangen Musik von Alfonso della Viola und die Stimmen von Frau Dalida und von Alfonso Santo, begleitet von vier Instrumenten. Zum zweiten Gang trugen *vier auserlesene Stimmen* etliche Madrigale vor. Dialoge zu acht Stimmen in zwei Chören ertönten beim dritten Gang, wobei bei jedem Chor vier Stimmen unter Begleitung von einer Laute, einer Viola, einer *flauto d'Allemana* sowie einer *trombone* standen. Vokalmusik erklang dann auch noch als musikalische Begleitung des vierten und sechsten Ganges (beim vierten Gang, bei dem wiederum Kompositionen von Alfonso della Viola auf dem Programm standen, halfen fünf Sänger des Herzogs aus). Beim Verteilen der Hochzeitsgeschenke am Ende des Banketts ertönten wieder die Trompeten.



Hoftrompeter spielen während des Auftragens der Speisen. *Kupferstich, Detail. In:* Diederich Graminäus: Beschreibung derer fürstlicher Güligscher Hochzeit, so im jahr Ch. 1585 zu Düsseldorf gehalten worden.
Köln, 1587.
Sign. *48. C. 32
¶ *Als musikalische Hofchargen mit repräsentativer und militärischer Funktion waren Hoftrompeter und -pauker in der Regel dem Hofmarschallamt (Oberststallmeisteramt) zugeordnet.*

Anlässlich der Hochzeit von Cosimo de Medici 1539 in Florenz steuerte Francesco Corteccia die Tafelmusik zu den sieben Gängen bei, wobei sich hier ebenfalls Instrumentalmusik mit Vokalmusik und Tanz verband. Schon zum ersten Gang ertönte ein semiszenisches *Bacco-Bacco*: ein Stück für vier Stimmen, gesungen und getanzt von vier Bacchanten und Satyrn und gleichzeitig gespielt von acht Satyrn auf verschiedenen Instrumenten. Bei den folgenden Gängen tauchten noch singende Sirenen, Meeresungeheuer, Hirten, Jagdnymphen, Aurora und eine Verkörperung der Nacht auf, begleitet von Posaunen, Zinken, Querflöten und Lauten.

Diese Tafelunterhaltung weist bereits in Richtung *comedia* bzw. *mascherata*, wie sie in den als Schauspiel konzipierten Festen der Spätrenaissance vermehrt vorkommen. Laut Massimo Trojanos Schilderungen bereitete sich der aus Mons im belgischen Hennegau stammende Musiker Orlando di Lasso (1532–1594) anlässlich der 1567 als Jahrhundertfest gerühmten Hochzeit von Herzog Wilhelm V. von Bayern mit Prinzessin Renata von Lothringen, die zwei Wochen lang mit Schauspielen und -essen, Festzügen und Schlittenfahrten festlich begangen wurde, gewissenhaft auf die musikalische Begleitung der einzelnen Gänge vor. Beim Auftragen der Vorspeisen ließ er zunächst Trompeten und Pauken erklingen, gefolgt von einer achtstimmigen *Battaglia* für Posaunen und *cornetti alti*. Zum ersten Gang erklang dann seine siebenstimmige Motette für fünf *cornetti alti* und zwei Posaunen. Beim zweiten Gang folgten sechsstimmige Werke, darunter ein Madrigal von Alessandro Striggio. Beim dritten Gang waren sechsstimmige Motetten von Cipriano da Rore für



Instrumentalisten und Sänger um den Cembalisten gruppiert.
Kupferstich, Detail.
In: Diederich Graminäus: Beschreibung derer fürstlicher Güligscher Hochzeit, so im jahr Ch. 1585 zu Düsseldorf gehalten worden.
Köln, 1587.
*Sign. *48. C. 32*

sechs *viole da braccio* zu hören. Zum vierten Gang wurden dann zwölfstimmige Stücke kredenzt, darunter eines für sechs *viole da brazzo*, fünf *tromboni*, ein *cornetto* sowie ein *regale dolce*. Sechs Gamben, sechs Flöten, sechs Gesangsstimmen und ein Cembalo erklangen zur Untermalung des fünften und sechsten Ganges. Beim siebten Gang gab man wieder ein zwölfstimmiges Stück mit Gamben, Flöten sowie Dulzian (*dulcaina*), *cornamusa*, *piffaro* und *corno muto*. Zum Konfekt trat dann die ganze herzogliche Hofkapelle zum Musizieren an, wobei Orlando di Lasso in der Mitte einige vierstimmige Sätze von ausgewählten geübten Sängern vortragen ließ. Zum Frühmahl brachte dann die Hofkapelle ein Werk Lassos für 24 Instrumente mit acht Violinen, acht Gamben, einer Querflöte, einer Sackpfeife, einer Posaune, drei Zinken, einem Fagott sowie einem Dulzian zu Gehör, wobei schließlich ein Chor von acht Sängern unter der Leitung des Komponisten diesen instrumentalen Part wiederholte.

Neben italienischen Musikern, die an Höfen nördlich der Alpen wirkten, boten auch Italienreisen immer wieder die Möglichkeit, Anregungen aus den jeweils neuesten Entwicklungen und Trends in diesem Bereich der Gebrauchsmusik zu beziehen. Als Kaiser Ferdinand II. 1598 eine Italienreise unternahm, wurde er mit reichen musikalischen Kostbarkeiten verwöhnt: In Venedig begeisterte ihn eine Tafelmusik unter der Leitung von Giovanni Croce (*Il Chiozotto*), dem Kapellmeister von San Marco (vgl. Klebel 1974, S. 336).

Die Chorbesetzung der Renaissance überstieg selten vier bis sechs Stimmen pro Stimmlage, auch hatten die Darbietungen nicht den Charakter eines Konzerts, wo die Zuhörenden sich still verhalten sollten. Es wurde vielmehr weitergetafelt, weshalb sich die Musik deutlich mehr Gehör verschaffen oder auf originelle Einfälle setzen musste, um Aufmerksamkeit und Wertschätzung zu erfahren. Bei den höfischen Tafelfreuden und fürstlichen Schauessen erwartete man demnach nicht subtile Kammermusik, sondern bunte, lustige und bisweilen derbe Tafelmusik, in die sich gelegentlich auch Fress- und Sauflieder sowie Rüpel- und Spottlieder mischten, die man wohl bei den weniger steifen Festen der unteren Schichten abgelauscht haben dürfte. Denn neben der Hofkapelle, die Schauessen, Turniere, Tänze oder Maskeraden musikalisch untermalte, waren auch Stadtpfeifer im bürgerlichen Milieu tätig, wie der Augsburger Stadthistoriker Paul von Stetten der Jüngere vermerkt: *... bey allen Gastmahlen und Hochzeiten, nicht nur zum tanze, sondern auch bey der Tafel, Musik zu haben ... Manchmal war auch ein Lautenschläger oder ein Organiste dabey, und ein Junge, welcher dazu singen mußte; der Organiste aber schlug das Regal, dergleichen noch von den Stadtpfeifern bey*

gewissen feyerlichen Gelegenheiten gebraucht wird. Man nannte dieses damals stille Musiken.

Das Spektrum der Aufgaben dieser Stadtpfeifer war weit gesteckt und betraf auch die musikalische Untermalung von Festen. So sollten sie ihre Instrumente an allen Samstagen, Sonntagen, Festtagen und den Vortagen öffentlicher Freudenfeste jeweils am Ende des Vormittags erklingen lassen und bei den von der Stadt veranstalteten Banketten auf Saiteninstrumenten und Flöten musizieren. Damit ihr musikalisches Niveau gewährleistet sei, mussten die Stadtpfeifer mindestens zweimal pro Woche proben. *Sie sollen auch uff den Hochzeiten unnd wirtschafften, wer irer begeret sich gebrauchen lassen und willig erzeigen. Auch das Spiel mit tromel und Pfeiffen zu bestellen, der es von inen begeret. Uff einer großen Wirdtschafft unnd Hochzeit sol man inen 6 Gulden geben. Von einer kleinen Wirdtschafft vier Gulden. Da ein Bürger die Stadt-Pfeiffer zu Lobire einen Abendt haben will, sol er inen ein Thaler beneben einer Malzeit zu geben schuldig sein* (aus einer Pfeifer-Ordnung für die Stadtpfeifer von Halle, Ende 16. Jahrhundert). Dudelsack, Drehleier, Rauschpfeife oder Pommer sorgten auch auf den Festen der Bauern für fröhliche Stimmung, wie uns Pieter Brueghels Darstellungen eindrucksvoll beweisen. Die ländliche Tafelmusik war zwar derb, einfach strukturiert und klanglich undifferenziert, wies aber trotzdem ein ausgeprägtes Klangbild auf.

Beobachtet man die weitere Entwicklung der Tafelmusik, fällt die Ausweitung des musikalischen Apparates im 17. Jahrhundert auf. So hat etwa der Nürnberger Organist zu St. Lorenz, Theophil Staden, beim Friedensbankett im Nürnberger Rathaus am 25. September 1649 seine Festmusik in frühbarocker Manier auf vier Chorensembles aufgeteilt, um jenes *starcke Getön* und jene *Pracht* zu erreichen, die Heinrich Schütz (1585–1672) im Vorwort zur Ausgabe seiner vertonten davidischen Psalmen einmahnte. Ein Jahr älter als Schütz, dem er auch in Weißenfels begegnete, ist der aus dem Erzgebirge (Grünhain) stammende Pfarrerssohn, Musiker und Komponist Johann Hermann Schein (1586–1630), der in Leipzig 1617 sein *Banchetto musicale, Padouanen, Gagliarden, Courenten und Allemanden* als Instrumentalmusik edierte. Im kompositorischen Schaffen Scheins, der 1615 die Position des Hofkapellmeisters in Weimar übertragen bekam und bereits 1616 Thomaskantor in Leipzig war, findet sich eine Reihe weiterer Festmusiken, die als musikalische Rahmungen festiver Tafeln gedacht waren, etwa sein *Studenten-Schmauß*, der in Leipzig 1626 in Druck erschien, sowie diverse Gebrauchsmusik für Hochzeiten, Ratswahlen und sonstige Gratulationen.

Zu diesem Zeitpunkt sollte auf österreichischem Boden die Tradition der Tafelmusik noch eher die Ausnahme sein. Laut Quellen des 17. Jahrhunderts über Musiker in adeligen Diensten standen die meisten von ihnen in erster Linie als Feldmusiker, d. h. als Militärmusiker im Dienst, die zwar auch zu anderen Musikdiensten herangezogen wurden – diese bildeten aber nicht ihre Hauptaufgabe. Immer kürzere Friedensintervalle und die ständige Angst vor der Türkengefahr ließen vorerst nur temporäre Repräsentationsentfaltung zu, zumal die hohen Kriegskosten wenig finanziellen Spielraum für solche musikalische Tafelfreuden gewährten. Das

Gegenüber:
Orlando di Lasso.
Kupferstich von Joan Meysens (Stecher), monogrammiert mit GVH, 1573.
Sign. Pg 193069: I(1)
¶ Schon im Kindesalter kam der aus dem flandrischen Hennengau stammende Orlando di Lasso als Chorknabe mit Musik in Berührung. Nach Aufenthalten in Italien zog es ihn als Mitglied der herzoglichen Hofkapelle an den Münchner Hof, wo er 1562 das Amt des Kapellmeisters bis zu seinem Tod 1594 bekleidete. Kaiser Maximilian II. adelte den Musiker 1570, der auch bei offiziellen Tafeln für die musikalische Umrahmung sorgen sollte.


ORLANDVS LASSVS MVSICORVM PRINCEPS. ÆT SVÆ 39. AN° 73 *
ORLANDI ingenium tot mellea cantica monstrant:
Quod potuit, vultus ista tabella refert.
Immensum ORLANDVS Musis; sed nec minus ipsi
ORLANDO debet Musica quisquis amat.

gab Fürst Karl Eusebius von Liechtenstein (1611–1684) seinem einzigen überlebenden Sohn Johann Adam Andreas zu bedenken: *Viel Fürsten haben ein Musica zu welcher Wir dir weder rathen noch mißrathen wollen, eher aber mißrathen, dann es seind nur Leut so gar viel kosten, wenn sie gut seind, ... wann du aber völlig aus deinen Schulden wärest, und die Zeiten gar gut, kein Krieg und ander Ungelegenheiten, so kuntest eine halten, von ein zwölf Personen aufs meiste, welche aber gar excellent sein müssten in denen Stimmen und Instrumenten.* (In: Biba 1982, S. 256)

Erst der Sieg über die Türken in der Entsatzschlacht um Wien 1683 brachte eine Wende: Mit den nun allerorts entstehenden adeligen Prachtbauten wuchs auch das Bedürfnis nach einem entsprechenden Lebensstil, bei dem die jeweilige Hofmusik ihren Part an der Tafel zu leisten hatte. Die Tafelmusik sollte dann im Barock jene Vielfalt erreichen, aus der hier nur einige wenige Beispiele herausgehoben werden können; Tafelmusik war mittlerweile an allen wichtigen barocken Höfen von Adel und Klerus unverzichtbarer Teil gehobenen Amüsements geworden – Unterhaltungsmusik im besten Sinne.

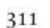
Aus diesem Grunde stoßen wir auf mehr oder minder explizit ausgewiesene Tafelmusik im Werkverzeichnis zahlreicher Künstler: Johann Pachelbel (1653–1706) nannte etwa seine Perlen gehobener Tafelmusik *Musicalische Ergötzung;* der aus Ostböhmen stammende Johann Baptist Vanhal (1739–1813) komponierte Cembalo- und Orgelmusik für die Untermalung von Tafelfreuden. Und der Magdeburger Georg Philipp Telemann (1681–1767) konzipierte seine 1733 im Druck erschienene Tafelmusik bereits für ein aufstrebendes Bürgertum.

Wolfgang Amadeus Mozart hat eigenen Angaben zufolge bei seinem Aufenthalt in Regensburg 1790 nicht nur den guten Wein, sondern auch die *göttliche Tafelmusik* genossen. Mozart kannte schon aus seiner fürsterzbischöflichen Heimatstadt den festlichen Klang der Tafelmusik, für den hier vor allem die Hoftrompeter sorgten. Wie Oberstallmeister Leopold Graf Kuenburg 1803 rückblickend berichtet, stellte ihr Musizieren an der Tafel einen wichtigen Aufgabenbereich dar: *Damals, als die Zahl von 12 Trompetern und 2 Paukern vollzählig gewesen, waren ihre Dienstverrichtungen in folgender Ordnung eingeteilt. Zwey musten täglich bey Hofe den Morgensegen blasen, so wie auch unter der Hof Tafel, zu welcher ein Trompeter mit dem Porcel das Zeichen geben mußte, Stücke und Aufzüge ... An den sogenannten Festi pallii Tägen musten alle Trompeter und die 2 Pauker in 2 Chören vertheilt, verschiedene Aufzüge im Residenzhofe vor der Tafel blasen.* Laut einem launischen Bericht des Anselmus Rabiosus, der 1780 über das Musikleben in Linz referierte, waren diese Landschaftstrompeter Ende des 18. Jahrhunderts bereits Gegenstand des Spottes geworden: *Aus dem Beutel des Landes wurden von jeher acht Trompeter und ein Paucker ernähret. Sie hatten gute Einkünfte, trugen silberne Kleider, mussten alle vierzen Tage eine Stunde blasen, und alle Tage vierzehn Stunden trinken ... Von den Trompetern starben in kurzer Zeit viere hintereinander, nicht weil sie allen Athem durch ihre Instrumente verblasen, sondern weil sie ... ausserordentlich gesoffen hatten.* (In: Schultes 1991, S. 33)

Gegenüber:
Georg Philipp Telemann.
Schabkunstblatt von Valentin Daniel Preißler, 1750. Sign. Pg 12206:I(1)
¶ Der gebürtige Magdeburger lieferte eine Tafelmusik (Serenata) *zur goldenen Hochzeit des Hamburger Ratsherrn Matthias Mutzenbecher. Damit er die besten Musiker für Telemann bekommen konnte, ordnete Mutzenbecher an, dass an diesem Tag keine Oper gespielt werden solle.*



Wolfgang Amadeus Mozart.
Schattenriss, 18. Jahrhundert. Sign. Pg. 450:I(249)



Zu Mozarts Zeit spielte die Harmonie(musik) eine gesellschaftlich überaus wichtige Rolle. Sie bestimmte nicht nur die Unterhaltung höher gestellter Kreise, sondern auch die Wirtshaus- und Bettelmusiken. Aus diesem Grunde konnten die Mitglieder für eine Harmonie, deren Formation stets aus jeweils zwei Oboen, Waldhörnern und Fagotten bestand, aus den Reihen der Hofmusiker und Bettelmusikanten rekrutiert werden. Die eindrucksvollsten Belege für derartige Harmonien sind in einer Anzahl von Divertimenti zu hören, die Mozart wahrscheinlich als Tafelmusiken für den Salzburger Hof vorgesehen hat. Diese wurden sicher von den Mitgliedern der Hofmusikkapelle gespielt, unter denen sich ganz hervorragende Musiker befanden (vgl. Birsak 1991, S. 206f.).

Auch Ludwig van Beethoven (1770–1827) komponierte – und zwar noch in seiner späten Bonner Zeit (1792) – Tafelmusik: für den Kurfürsten Maximilian Franz. Aus der Wiener Zeit ist uns eine kulinarische Anekdote zu Beethoven überliefert, nach der er seine Haushälterin bei einer Lüge ertappte. Beethoven entließ sie auf der Stelle und widersetzte sich allen Bitten um Wiederaufnahme mit den Worten: *Wer lügt, hat kein reines Herz, und wer kein reines Herz hat, kann auch keine reine Suppe kochen* (vgl. Heindl 1969, S. 85). Mancherorts wählte man szenische Opernaufführungen im Anschluss an Festbankette, wie etwa Joseph Haydns Oper *Acide*, die am 20. Jänner 1763 anlässlich der Vermählung von Fürst Anton Eszterházy mit der Gräfin von Erdödy als Programmpunkt innerhalb eines größeren musikalisch-kulinarischen Festreigens für Adel und Volk erklang: *Des folgenden Tages nach dem feyerlichen Gottesdienste, liessen Se. Hochfürstl. Gnaden von einem nach Art der Neapolitanischen Cocagna (cuccagna) aufgerichteten Gerüste, gebratene Schunken, Würste, geräuchertes Fleisch, und Brod unter das Volk auswerfen, und aus 2. grossen Fässern Wein rinnen: es gienge dabey nicht die geringste Unordnung vor. Die Mittagstafel im Schloß war ungemein kostbar: nach dem Spiele wurde eine schöne wälsche Opera, betitelt: Acide, von den in im würklichen Dienste Sr. Hochfürstl. Ganden stehenden Virtuosen aufgeführet.* (In: Winkler 1995, S. 129)

Joseph Haydn.
Lithografie von Charles Vogt, 19. Jahrhundert.
Sign. 555:I (8)

Auch die Orgel setzte sich als Instrument für klösterliche Tafelmusik durch: So lässt sich im Augustiner-Chorherrenstift Neustift bereits Ende des 16. Jahrhunderts ein Orgelpositiv für die Tafelmusik nachweisen. Die Gelegenheiten zu solch weltlichem Ohrenschmaus während des Mahls boten sich im Kloster erwartungsgemäß nicht oft. Doch erklang auch hier festliche Musik, wenn etwa einer der seltenen Besuche des Kaisers, goldene Profess- oder Priesterjubiläen der Äbte oder die im Zuge des aufkommenden historischen Bewusstseins begangenen Jahrhundertfeiern (zum Beispiel die Tausendjahrfeier im Jahr 1777 im Stift Kremsmünster) musikalisch mit festlichen Klängen zu rahmen waren. Hervorragende Stiftsmusiker, die auch als Tafelmusikspezialisten einen ausgezeichneten Ruf genossen, sprangen als Musiker zeitweise in anderen Stiften ein. Der im steirischen Gleisdorf geborene Stiftsorganist und bedeutendste Hauskomponist des Benediktinerstiftes Göttweig, Johann Georg Zechner (1716–1778), hatte beispielsweise 1743 *seinen* Abt Gottfried

Bessel (1714–1749) nach Melk zu begleiten, wo er beim Besuch Maria Theresias die Tafelmusik auf dem Cembalo begleiten sollte. Umgekehrt borgte sich Stift Göttweig für das Altmannifest (8. August) die kaiserlichen Trompeter zur Verstärkung aus (vgl. Riedel 1983, S. 443f.).

An solchen Festtagen erklang im Stift neben der solennen Kirchenmusik während oder nach dem Festmahl in den zumeist prunkvollen Kai-



Stift Göttweig. *Fotografie. Sign. E 23/659*
¶ *Der Göttweiger Hauskomponist Johann Georg Zechner besorgte nicht nur in seinem Kloster die musikalische Tafelmusik, sondern gastierte 1743 im Stift Melk, um beim Besuch Maria Theresias am Cembalo die Tafelmusik zu begleiten.*

sersälen oder Sommerrefektorien oft auch ein *Applausus musicus*. Dabei wurde (vgl. Riedel 1982, S. 265) eine auf den festlichen Anlass bezugnehmende Dichtung meist von einem Stiftskapitular verfasst und von Stiftsmusikern – gelegentlich von einem auswärtigen Komponisten – vertont. Joseph Haydn (1732–1809) steuerte beispielsweise 1768 für die Jubelprofess des Zwettler Zisterzienserabtes Rainer Kollmann einen solchen *Applausus* bei, für dessen Aufführung er ein ausführliches Begleitschreiben von *Erstens* bis *Zehntens* beigab, was alles bei der Aufführung zu beachten sei. Da die Äbte die Möglichkeit hatten, jederzeit mit Gästen in der Prälatur oder im Gasttrakt zu speisen, konnte in diesem zumeist besonders repräsentativen Ambiente auch von Musikern aufgespielt werden. Dass sehr viel weltliche Musik in den barocken Stiften erklang, auch bei der Tafel, geht aus vielen Berichten hervor. Als etwa der jüngste Sohn Kaiser Leopolds II., Erherzog Rudolph (1788–1831), bei seiner Reise ins südliche Waldviertel einen Abstecher ins Stift Göttweig machte, notierte er zum 25. September 1796: *Während der Tafel wurden die Gesundheiten I. I. M. des Kaisers und der Kaiserin unter dem Schalle der Trompeten und Pauken ausgebracht.* (In: Häusler 1990, S. 250)

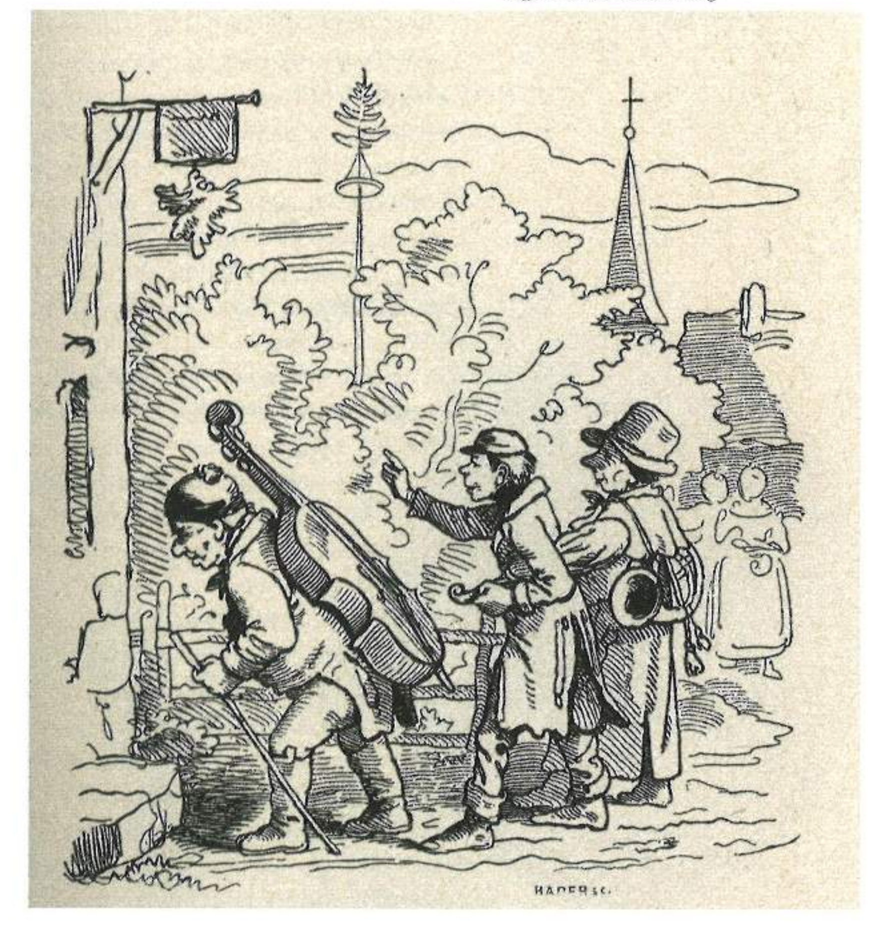
Die Tradition des Musizierens bei der klösterlichen Tafel lässt sich auch aus restriktiven Maßnahmen ablesen: Abt Siard Worath, der dem Prämonstratenserstift Schlägl von 1701 bis 1721 als Abt vorstand, beanstandete im Februar 1717, dass im Garten bei Spiel und Musik Vespermahlzeiten stattfänden und sich beim *Kuchlmeister* wiederholt Frauen aufhielten, weshalb er sich am 5. Jänner 1719 zur Herausgabe einer umfangreichen disziplinarischen Schrift entschloss – Punkt 10 dieses disziplinarischen Erlasses lässt fast an heutige Beschwerden denken: *Eine Missachtung der Ordensdisziplin bedeuten Trinkgelage und Nachmittagsjausen sogar mit Laien*

innerhalb des Konvents, die bei Musik und Lärm bis in die Nacht hinein fortgesetzt werden. (In: Schimböck 1977, S. 35, 39) Der bereits genannte und ebenfalls um strenge Disziplin besorgte Göttweiger Abt Gottfried Bessel erlaubte – wie viele andere Klostervorsteher seiner Zeit – Tafelmusik oder die Aufführung von *Operetln* (Singspielen) während und nach der Tafel im Refektorium nur noch an den Faschingstagen oder mit Sondererlaubnis durch den Abt. Im Benediktinerstift Göttweig erklangen beispielsweise Haydns Symphonien nur in Ausnahmen *in refectorio*, also im Speisesaal.

Aus dem Benediktinerkloster Banz stammt ein weiterer origineller kompositorischer Beitrag zur Gattung Tafelmusik: Der fränkische Benediktiner Pater Valentin Rathgeber (1682–1750) hinterließ seine Tafelmusiksammlung unter dem barocken Titel *Ohrenvergnügenden und Gemüthergötzendes Tafelconfect*. Ende des 18. Jahrhunderts hatten sich viele Hofkapellen aufgelöst, womit die Tradition der Tafelmusik allmählich schwand. Für besondere Gelegenheiten wurden Musiker einfach ins Haus bestellt, wie dies Graf Tannenberg in Schwaz machte, der für das Mittagsmahl mit der Herzogin von Parma, Maria Amalia, 1783 eigens zur Tafelmusik die *Migazzische Regiments-Capelle* orderte. Vielleicht handelte es sich dabei um jene beliebten, weil auch erheblich kostengünstigeren Bläserformationen, die damals als Bläserquintett oder -sextett ihre Dienste anboten. Solche befanden sich laut *Wiener Diarium* vom Jänner 1774 in Wien auf Arbeitssuche: *Es ist eine Bande Musikanten von 5 Personen aus Italien gekommen, welche bey hohen Herrschaften Dienste ausser der Livre suchen, und auf Verlangen auf ihren Instrumenten, als zwey Horn, zwey Clarineten, und Fagott, sich hören zu lassen jederzeit bereit seyn, um Probe ihrer Kunst abzulegen.* (In: Biba 1982, S. 256)

Im 19. Jahrhundert sollte schließlich die klassische Tafelmusik zugunsten neuerer Formen der Musik bei Tisch in den Hintergrund treten und Teil der bürgerlichen Vergnügungskultur werden. Zugleich ist eine Spezialisierung zu beobachten, die sich vor allem nach dem jeweiligen Ambiente orientiert: Kurkapelle, Salonmusik, Heurigenmusik, Wirtshaussänger etc. Im Biedermeier dürfte an den häuslichen

Drei Musikanten gehen ins Wirtshaus. *Holzschnitt von Ludwig Richter. In:* Das Ludwig Richter Album. Sämtliche Holzschnitte. *München (Rogner & Bernhard), 1968. Sign. 1051858 B. Neu Mag*



Tafeln des Bürgertums auch gerne gesungen worden sein, wie der *Salon-Kalender* des *Illustrirten Kalenders für 1848* (S. 17) in seinen Instruktionen vermuten lässt: *Die Frage, ob es schicklich ist bei Tafel zu singen, hängt ganz von dem Geschmack des Herrn vom Hause ab; in der Regel geschieht es nicht an den Tafeln der Vornehmen und Modeleute; es geschieht aber bei heitern geselligen Zusammenkünften mit Freunden und ist ein unentbehrlicher Bestandtheil der Unterhaltung bei allen eigentlichen Festmahlen. In Fällen, wo Soli von Einzelnen gesungen werden, kann es nicht oft genug eingeprägt werden, wie sehr sich Jemand lächerlich macht, der singen kann, und sich weigert es zu thun, und wie unartig es andererseits ist, Jemanden zum Singen zu nöthigen, der es etwa nicht kann oder zu schüchtern ist. Nach Tisch wird entweder blos mündlich Unterhaltung gepflegt, oder Musik gemacht und noch häufiger gespielt.*

Musik als Ehescheidungsgrund.

Originalbericht des „Neuen Wiener Journals".

Vor dem Ehescheidungsrichter des Wiener Zivillandesgerichtes erschien ein Ehepaar mit dem gemeinsamen Antrag auf Scheidung ihrer noch nicht alten Ehe. In jeder zweiten Zeile der schriftlichen Klage kommt das Wort „Musik" vor. Die Klägerin begründet ihre als unüberwindlich bezeichnete Abneigung damit, ihr Mann bringe ihren Neigungen nach guter Musik nicht das geringste Verständnis entgegen. Wenn sie sich ans Klavier setze, verlasse er fluchtartig die Wohnung und eile ins Wirtshaus, wo er lange Zeit mit gleichgesinnten Freunden beim Kartenspiel sitze. Ins Konzert müsse sie allein gehen, ihr Mann vertrage höchstens Heurigenmusik. Von einer Häuslichkeit könne bei den häufigen Gasthausbesuchen ihres Mannes schon lange nicht mehr die Rede sein.

Richter: Da heißt es, es war eine Liebesheirat, und jetzt können die Eheleute nicht mehr miteinander leben. (Zum Geklagten:) Soll das wirklich nicht zu ändern sein? — Geklagter: Schuld allani is die Musi. — Richter: Man sollte doch meinen, daß die Musik die Menschen einander näherbringt. Sie haben doch Ihre Frau geliebt? — Geklagter: Dös schon. — Richter: Da hätten Sie doch auch mit ihr ins Konzert gehen können. — Geklagter: So groß war die Liab wieder nöt. (Heiterkeit.) In a fad's füllharmonisches Konzert mit lauter Klassiker bringt mi ka Mensch. Bei jeder Kammermusi, wo ma vor Langweil sterben könnt', muß sie dabei sein. — Klägerin: Deswegen muß man aber nicht gleich ins Wirtshaus flüchten. — Geklagter: Dort hör' i a Jazz oder a Heurig'nmusi, die is für mi genügend. — Klägerin: Und ich ziehe Konzert und Oper vor. Auch mein Klavierspiel lasse ich mir nicht nehmen. — Richter: Ist nicht doch eine Verständigung möglich? Wollt ihr nicht den Versuch machen, wieder miteinander zu leben? — Die Klägerin bedauert, dies nicht tun zu können, ebenso der Gatte.

Das Urteil in diesem musikalischen Ehescheidungsprozeß wird im schriftlichen Weg ergehen.

Zeitungsnotiz.
In: Neues Wiener Journal, 17. Januar 1936.
Wien, Privatbesitz

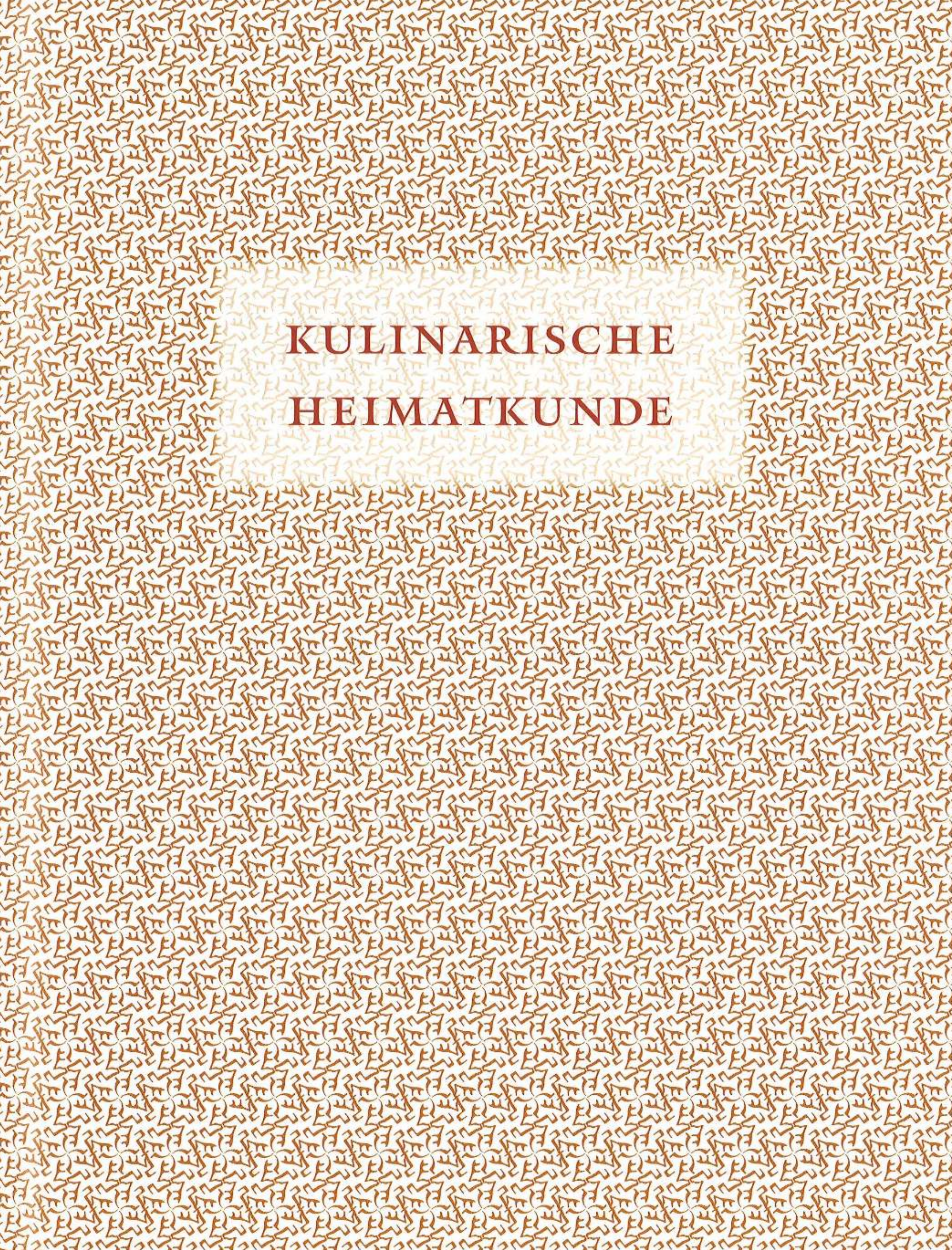
Tonträger wie Radio, Schallplatten und Compact-Disc sollten schließlich im 20. Jahrhundert die Verfügbarkeit von jeder musikalischen Stilrichtung in allen öffentlichen und privaten Lebensbereichen ermöglichen. Je nach Temperament und Laune wird die musikalische Beschallung von Gaststuben, Wirtshäusern und Restaurants als akustische Zwangsberieselung oder als Kalmierungsfaktor empfunden. Mit der einstigen Kunstform der Tafelmusik hat dies freilich ebenso wenig zu tun wie der Alibi-Pianist in Haubenlokalen, dessen Berufsausübung je nach Laune der Gäste als

störendes Geklimper oder als akustische Raumbehübschung empfunden wird. Zeitgenössische Musiker haben hingegen die Gattung der Tafelmusik als Spielwiese anspruchsvoller Gebrauchsmusik für sich längst wieder entdeckt, wie Kompositionen von Jenö Takács (*Eine kleine Tafelmusik*, 1961), Heinrich Gattermeyer (*Tafelmusik für Bläserquintett*, 1981) oder von Alfred Knüsel (*Sechs Miniaturen als Tafelmusik*, 1994) bezeugen.

Musik-Programm.

1. Hochzeitsmarsch aus „Sommernachtstraum" . . . Mendelssohn.
2. Ouverture zur Oper „Raymond" . . . Thomas.
3. „Myrthensträusschen", Walzer . . . Strauss.
4. Fantasie aus der Oper „Das Glöckchen des Eremiten" . . . . Maillart.
5. „Loin du bal" . . . . . . Gillett.
6. Potpourri aus der Oper „Romeo u. Julie" Gounod.
7. Divertissement aus „Coppelia" . . . Delibes.
8. „Auf Flügeln des Gesanges" . . . . Mendelssohn.
9. „Wiener Leben", grosses Potpourri . Komzák.
10. „Hochzeits-Klänge", Walzer . . Strauss.
11. Niederländisches Volkslied aus dem 16. Jahrhundert, arrang. von . . . . . . Schreiner.
12. „Vom Donaustrand", Polka schnell . . Strauss.

Tafelmusikprogramm für eine Hochzeit. Um 1900.
Wien, Christian Brandstätter
❡ *Ein derart ambitioniertes Musikprogramm mit Walzern von Eduard Strauß (1835–1916), Karel Komzak (1850–1905) und Ernest Gillett setzt eine professionelle Darbietung in Kleinorchesterstärke voraus, wie sie vor allem Kurorchester aufboten. Die Welt der Oper an die Tafel brachten Potpourris aus dem* Sommernachtstraum *(1843) von Felix Mendelssohn Bartholdy (1809–1847),* Raymond *(1851) von Ambroise Thomas (1811–1896),* Das Glöckchen des Eremiten *(1856) von Louis Aimé Maillart (1817–1871),* Romeo und Julia *(1867) von Charles Gounod (1818–1893) und aus* Coppelia *(1870) von Léo Delibes (1836–1891).*


KULINARISCHE
HEIMATKUNDE

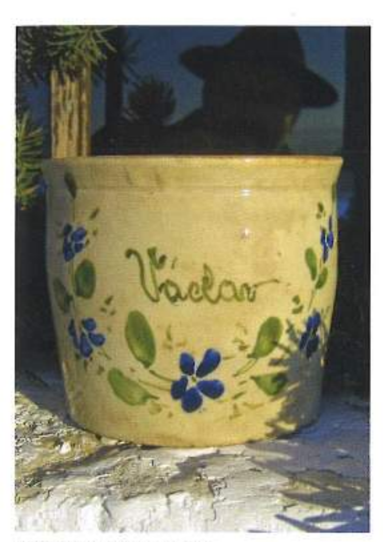
Kulinarische Heimatkunde



Das Küchenerbe der Donaumonarchie

Wie Buchteln, Dalken, Gulasch und Risotto eingemeindet wurden

... schieb an und ab ein Gollasch ein,
(kann freilich auch ein Bruckfleisch sein) ...
ein Schweinspörkelt, ein Rehragout,
Omletts mit Champignon dazu ...
JOSEF WEINHEBER *(1892–1945)*



Häferl mit Namenszug.
Ende 19. Jahrhundert.
Lasberg, Sammlung Punkenhof

Gegenüber:
Österreichisch-Ungarische Länderwappen. *Farblithografie.*
In: Meyers Konversations-Lexikon. 5. Auflage. 17. Band.
Leipzig – Wien (Bibliographisches Institut), 1896.
Sign. 683270-C. Neu Mag

In Geschichten und Anekdoten wird die Genese der Wiener Küche gerne als Produkt einer Multikulti-Kochkunst darzustellen versucht – in der Tat birgt sie die unterschiedlichsten Einflüsse aus den einzelnen Kronländern, die sich seit dem 17. Jahrhundert nachweisen lassen. Dieses Phänomen ist letztlich auch als Resultat gewanderter Rezepte zu verstehen, wie wir dies schon seit den Anfängen der mittelalterlichen Kochrezeptliteratur innerhalb des europäischen Kulturraumes beobachten können; ungarische und böhmische Einflüsse dominieren dabei besonders. Kein Wunder, dass sich in der Wiener Küche Lehngut aus Ungarn genauso findet wie aus den slawischen Ländern oder aus Italien. Viele dieser Speisen erhielten im Zuge der Amalgamierung dann jene typische wienerische bzw. österreichische Note, die sich vor allem in der Dämpfung ursprünglicher geschmacklicher Extreme niederschlug und diese kulinarische Eingemeindung über Jahrzehnte zum Abschluss bringen sollte. Kalorienreduzierte Adaptionen dieser altösterreichischen Spezialitäten aus den ehemaligen Kronländern haben ihnen – trotz Beteuerungen seitens einiger ambitionierter Berufsköche – viel von ihrer ursprünglichen Aura genommen.

Stellen wir Ungarn an die Spitze: Schon der wahrscheinlich aus der Walachei stammende Marx Rumpolt (*Ein new Kochbuch*, 1581) notierte als eine kulinarische Konstante der ungarischen (wie auch der polnischen) Küche, dass die Magyaren das meiste mit Zwiebeln kochen würden, tadelte aber zugleich, dass sie beispielsweise gern Ingwer zum sauer eingekochten Geißfleisch nähmen, wodurch es schließlich einen bitteren Geschmack bekomme. Bereits im *Libro de cucina* des 14. Jahrhunderts findet sich ein Rezept für eine *Ungarische Torte*; Messisbugo erwähnt zudem eine Forelle in Wein *nach ungarischer Art*. Die als Küchenkonstante genannte Zwiebel spielt beim Inbegriff ungarischer Kost, dem Gulasch (*Gulyás* = Hirte), eine große Rolle. Es bezeichnete ursprünglich ein Rinderhirtensuppengericht (*Gulyás hus*), das im 18. Jahrhundert im Zuge von Viehtransporten von



Volkstrachten der Donaumonarchie.
Farblithografie.
In: Meyers Konversations-Lexikon.
5. Auflage. 17. Band.
Leipzig – Wien (Bibliographisches Institut), 1896.
Sign. 683270-C. Neu Mag

ungarischen Rinderhirten nach Wien durchsickerte. Sie brachten auch das Rezept für das Paprikafleisch (*Pörkelt*) nach Wien mit.

Bereits 1819 erschien im *Kochbuch der Wirtschaftlichen Prager Köchin* erstmals ein deutschsprachiges Gulaschrezept, das Anna Dorn für ihr *Großes Wiener Kochbuch* übernahm und als Zwischenmahlzeit und wichtigstes Gabelfrühstück einführte. Die Prato lieferte in der Folge neben einem Rezept für eine *Gulyas*-Suppe auch *Gulyas*-Rezepte für die unterschiedlichsten Fleischsorten: Kalb-, Lamm-, Pferde-, Rind-, Schöpsen- und Schweinefleisch; sie führt überdies ein deutsches Gulyas an, das mit Mehl gestaubt und mit etwas Essig, Thymian und Lorbeerlaub aufgekocht wird. Als Wiener Saftgulasch erhielt es schließlich durch Zugabe einer Brotscheibe, die mit Zwiebeln, Paprika und Fleisch verkocht wurde, seine typische Konsistenz. Mit Spiegelei, Frankfurter Würstchen und Essiggurkerl wird dieses zum Fiakergulasch.

Ob nun als Wiener oder als ungarisches Gulasch – beide verdanken im Grunde Amerika ihre Entstehung, da Paprika aus Amerika eingeführt wurde und erst im 17. Jahrhundert Ungarn als *spanischer Pfeffer* erreichte, wo er bei Fleischeintöpfen Verwendung fand. Paprika benötigen auch das ungarische Kesselgulasch (*Bográcsgulyás*), das aus der Küche der Zigeuner stammende Letscho (*lescó*, Paprikagemüse mit Zwiebeln und Paradeisern), die als pikante Würstel bekannten und nach der Stadt Debrecen benannten Debreziner (geräuchert auch als Kabernossi), die Debreziner Krautwickel (*Debreceni töltött káposzta*), die pikanten Paprikawürste (*Kolbász*, auch *Klobasse* genannt), die *Korhely Suppe* (Gulaschsuppe mit Sauerkraut), das *Birkaporkölt* (Lammgulasch) oder auch die *Hortobágyer Palatschinken* aufgrund ihrer auf dem Gulasch basierenden Füllung

Gegenüber oben:
Buchteln.
In: Haas Rezepte.
Kochbuch der Fa. Haas, um 1970.
Wien, Erika Krause

Gegenüber unten:
Segediner Golasch. *Kochbuchmanuskript.*
Wien, um 1920.
Gutenstein, Daniel Bernard
¶ Sorgfältige Schrift und die Verwendung von Tinte bestätigen die Absicht, diese Aufzeichnungen als kulinarisches Vermächtnis an Generationen von Köchinnen weiterzugeben. Schweinefleisch und Sauerkraut sind die Pfeiler dieses beliebten Gerichts, das auch in handschriftlichen Kochbüchern nicht fehlen durfte. Titelgeber des Rezepts ist eine der sonnenreichsten Städte Ungarns: das von den Römern gegründete und von König Béla IV. 1247 zur Stadt erhobene Szeged.



Buchteln

Zutaten:
1 Päckchen Haas-Backpulver, versiebt mit
1/3 kg Mehl
10 dkg Butter
14 dkg Zucker, vermischt mit
1 Päckchen Haas-Vanillinzucker
2 Eier
1 Prise Salz
1/8 Liter und 2 Eßlöffel Milch
1/2 kg feste Marmelade

Zubereitung: In die schaumig gerührte Butter die übrigen Zutaten nach und nach einrühren. Aus der Masse kleine, mit Marmelade gefüllte Kugerl formen, diese mit flüssiger Butter bepinseln und in gefetteter Kasserolle eng aneinandergelegt 3/4 Stunden backen.
Zu den Buchteln Haas-Vanillecreme, hergestellt aus einem Päckchen Haas-Vanillecremepulver, reichen.

Riesenindianer

Zutaten:
5 Eier
20 dkg Zucker
18 dkg Mehl
1 Päckchen Haas-Puddingpulver
1 Messerspitze Haas-Backpulver
1/4 Liter Schlagobers zum Füllen
Glasur:
10 dkg Schokolade
10 dkg Butter

Zubereitung: Eidotter mit 2/3 Zucker schaumig rühren. Von 5 Eiklar sehr festen Schnee schlagen und mit dem Rest Zucker nochmals steif schlagen. Abwechselnd mit dem Haas-Puddingpulver und dem mit Haas-Backpulver versiebten Mehl leicht unter die Masse ziehen. Eine Form mit rundem Boden, eventuell einen Schneekessel, gut befetten und bemehlen und darin die Masse bei Mittelhitze backen. Ausgekühlt einmal durchschneiden und mit steifgeschlagenem, leicht gesüßtem Obers füllen.
Glasur: Schokolade mit Butter im Wasserbad erweichen und glatt abrühren.

Segediner Golasch!

[illegible]

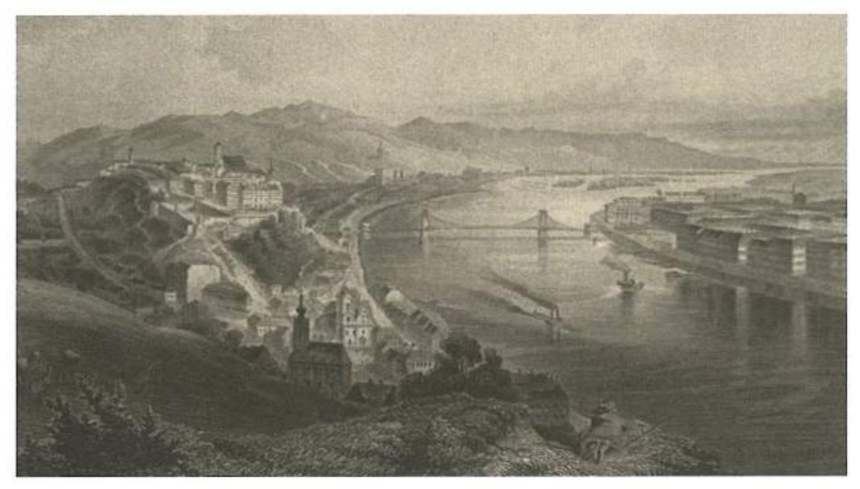
Reis-Fleisch!

[illegible]

(benannt nach *Hortobágy*, einer ungarischen Grassteppe). Unentbehrlich ist Paprika auch bei *Halászle* (ungarische Fischsuppe), *Tarhonya* (eine Art Teigreis), *Langos* (Germ- bzw. Hefeteig mit Knoblauch), *Fogosch* (Zander) und den *Pogatschen* (*Pogácsa*, kleine Backwaren mit Grammeln, Schmalz, Bohnen, Kraut, Topfen oder Kartoffeln).

Einem der bedeutendsten ungarischen Adelsgeschlechter erweist der *Esterházy-Rostbraten* kulinarische Referenz. Bei diesem laut Pratos *Süddeutscher Küche* mit Speck, Sardellen, Limonenschalen, Kapern und Zwiebeln zuzubereitendem Essen handelt es sich im Grunde um eine Variante der Fleisch-Roulade. Als *Esterházy-Rostbraten* erscheint diese Roulade schon im 1860 in Wien erschienenen Kochbuch *Die praktische Wiener Vorstadt-Köchin als Meisterin in der Kochkunst* der Klosterneuburger Stiftsköchin Clara Fuchs. Die engen Beziehungen der Stifte über Grenzen hinweg dokumentierte die Stiftsköchin des an der Donau gelegenen Augustiner Chorherrenstiftes in Rezepten für ein *Ungarisches Repphuhn* (Nr. 64), für *Forellen in Tokayerwein* (Nr. 145) oder auch für einen *Böhmischen Fisch* (Nr. 49). Der genannte Tokayer ist ein ungarischer Dessertwein, der uns zu den Mehlspeisen wie der nach der Budapester Zuckerbäckerei *Dobos* benannte Dobostorte, der nach der Budapester Konditorei Gundel benannte Gundelpalatschinken oder den *Schomlauer Nockerl* (*Somlói galuska*, drei verschiedene Bisquitsorten mit Rum, Creme, Schlagobers und Schokoguss garniert und benannt nach dem Ort *Somló*) führt. Sie runden dieses Porträt der ungarischen Küche ab, die vor allem bei den Fleischspeisen nachhaltig auf die Wiener Küche wirken sollte.

Die Entwicklung der ebenfalls der ungarischen Küche zugerechneten Palatschinken wurzelt jedoch nicht in Ungarn, sondern reicht bei genauer Betrachtung bis in die Antike zurück, wo man Kuchen als *placenta* bezeichnete (diese Bezeichnung wurde in der deutschen Wissenschaftssprache seit dem 17. Jahrhundert für Mutterkuchen herangezogen). Im Rumänischen, einer Tochtersprache des Lateinischen, wurde in der Folge aus dem *placenta* das Wort *placinta*, das ein aus Mehl, Milch und Eiern zubereitetes Fladenbrot bezeichnete und von den Ungarn in *palacsinta* umbenannt wurde; im Böhmischen wandelte sich das Wort in *palatcinka*. Böhmische Köchinnen dürften sie schließlich im 18. Jahrhundert in die Wiener Küche eingebürgert haben, wo sie jedoch erst im 19. Jahrhundert als *Palatschinken* (früher Eier- oder Pfannkuchen) in den Wiener Kochbüchern auftauchten und man darunter anfänglich eine Suppeneinlage (die Frittate) verstand.



Budapest: Ansicht von Pest-Ofen.
Stahlstich nach einer Zeichnung von Georg M. Kurz.
Sign. US 11.262/3a

Unter den slawischen Kocheinflüssen kommt der böhmischen Küche zweifellos die größte Bedeutung zu. Typisch für sie sind vor allem die Mehlspeisen, aber auch die deftigen Fleischspeisen, während Salat und Gemüse eine untergeordnete Rolle spielen. Die Bandbreite reicht von den Skubanki (*skubánky*, Zupfnudeln) bis zu den Dalken (*vdolky*, von *vdolek* = kleine Mulde, die auf die notwendige Mulden- bzw. Dalkenpfanne hinweist). Unter den böhmischen Mehlspeisen sind noch Buchteln (Wuchteln), Liwanzen (*livance*, eine Art Palatschinke mit Germ) und Golatschen bzw. Kolatschen (*koláč*, Kuchen) hervorzuheben, die im Powidl einen Verbündeten gefunden haben. Auch in den kulinarischen Nachrichten des Biedermeier sind diese Köstlichkeiten präsent. Im Jahre 1836 schwärmt zum Beispiel der Berliner Adolph-Georg-Theodor Glaßbrenner in seinem Buch *Bilder und Träume aus Wien* von *Junggansl, Rostbraten, Esterházy-Lungenbraten* und vor allem von *Böhmischen Dalken*. Katharina Pratos berühmtes und in der ganzen Monarchie verkauftes Kochbuch *Die süddeutsche Küche* versieht noch in der 38. Ausgabe von 1905 sechs Rezepte mit dem Beinamen *Böhmisch*: Dalken, Dalken von Hefeteig, Erbsen, Karpfen, Kolatschen und Mehlknödel. Während heute Gemüsegerichte kaum

Gegenüber:
Prager Kaufrufe.
Kolorierte Lithografien, Anfang 19. Jahrhundert.
Sign. 33889



Ansicht von Prag.
Kupferstich von Josef Gregory nach einer Zeichnung von Ludwig Kohl, 1792.
Sign. E 15.579







mit der böhmischen Küche in Verbindung gebracht werden, lässt sich Pratos Rezept für böhmische Erbsen beispielsweise bis ins Spätmittelalter zurückverfolgen, wie die Erwähnung eines Rezepts von *Böhmischen Erbsen* (Nr. 73) im Kochbuch des Wiener Dorotheerklosters aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts belegt.

Einen guten Ruf genoss schon damals die polnische Küche, zu deren Akzeptanz nicht nur die vom Polenkönig Jan Sobieski 1683 siegreich beendete Entsatzschlacht um Wien beigetragen haben dürfte, sondern auch die temporäre Ausdehnung des Habsburgerreiches in heutige Gebiete Polens und der Ukraine. Daran erinnert die Kabanossi: Sie bezeichnet eine Art Jagdwurst aus der polnisch-ukrainischen Küche. Die kulinarische Reputation Polens belegen seit dem 16. Jahrhundert in Deutsch erschienene Rezepte wie Hecht auf polnisch, vereinzelt auch Lämmlein, Rehwildbret, Hühner und Kapaune auf polnisch. *Rothes Wildprät in einer pohlnischen Äpfel-Brühe* steuert auch Hagger in seinem *Saltzburgischen Kochbuch* von 1718 bei (vgl. Horn 1979, S. 172).

Bei Gemüsegerichten nach polnischer Art, die sich nach 1900 vermehrt auch auf heimischen Speisekarten finden, wird das zumeist völlig durchgegarte Gemüse mit einer Mischung aus zerlassener Butter und gebräunten Semmelbröseln übergossen. *Barszez* ist die polnische Bezeichnung der typischen Rote Rübensuppe und findet sich auch unter der Bezeichnung *Polnische Suppe* in Pratos Kochbuchklassiker wieder (38. Auflage, 1905, S. 94), wo auch Rezepte für polnischen Hering-Salat (S. 185), polnischen Salat (S. 372) und polnischen Kuchen (mit Mandeln, Eierschnee und mit Marillenmarmelade bestrichen, S. 539) tradiert werden. *Bigos* steht für ein Eintopfgericht aus Sauerkraut und Weißkohl mit Fleisch oder Pilzen, verfeinert mit Pfeffer und Tomatenmark. Hierzulande dürften auch die *Pierogi* ein Begriff sein, bei denen es sich um gekochte oder angebratene Teigtaschen handelt, gefüllt mit Sauerkraut, Fleisch, Pilzen oder Obst und Früchten.

Auch einige der südlichen und südöstlichen Nachbarvölker, die einst ebenfalls über geraume Zeit unter dem Einfluss des Vielvölkerstaates Österreich-Ungarn standen, haben ihre kulinarischen Visitenkarten hinterlassen, etwa die Serben mit *Cevapcici*. Von der dalmatinischen Küste kamen hingegen zahlreiche Fischgerichte. Aus der rumänischen Küche ragen am ehesten *Supa de Pui cu Galuste* (Hühnersuppe mit Grießklößchen), *Gogosari Elena* (eingelegte rote Paprikaschoten) oder *Salate de vinete* (Auberginenpaste) heraus.

Besondere Bedeutung gebührt schließlich dem Einfluss der italienischen Küche, der in älteren Kochbüchern in der Zusatzbezeichnung *nach welscher Art* zum Ausdruck kommt; schon die *Küchenmeisterei* (erstmals 1485 erschienen) nennt *Pasteten nach welschen Sitten*. Er ist nicht nur in einzelnen übernommenen Gerichten nachweisbar, sondern äußert sich auch in den jeweils gewählten Zutaten: u. a. Risipisi (Reis mit Erbsen), Frittaten (*frittata*, ursprünglich eine Art Eierkuchen), Panadelsuppe (*Panata*, Brotsuppe), Pafesen (*pavese*, aus Pavia), Fisolen (*phaseolus*), Marillen (*Armellino*), Ribisel (*ribes*).

Bekanntlich führen auch die verschlungenen Wege der österreichischen Leib- und Festspeise, die schlechthin als Inbegriff österreichischer kulinarischer Identität gilt, nach Italien – zum Wiener Schnitzel. Gastrosophen vermuten den Ursprung des Schnitzelrezepts in Byzanz, von wo es durch Händler nach Westeuropa gelangte. In Venedig war es im 15. Jahrhundert in illustren Kreisen Mode geworden, Speisen mit Blattgold zu belegen, was ihnen aber der Rat von Venedig 1514 aus Sparsamkeitsgründen verboten hatte. So wich der venezianische Adel in eine andere Technik aus und *vergoldete* die Speisen in der Folge mit den weniger kostspieligen Bröseln. Nachdem Feldmarschall Radetzky die Aufständischen 1848 in Mailand besiegte, entdeckte er die *cotoletta alla milanese*, die er nach Wien brachte und hier als die berühmten Wiener Schnitzeln gefeiert werden sollten.

Aus Mailand bzw. aus der lombardischen Küche wanderten auch viele andere Rezepte über die Alpen in Richtung Norden: diverse Gerichte *à la Mode Lombarde*, *Lampardische Sülze*, *Mailänder Reis* und *Mailänder Schnitten*. Katharina Prato nennt in ihrem Buch bereits einige jener italienischen Teigwarengerichte, die vor allem heute unsere Vorstellungen kulinarischer *Italianità* prägen: Makkaroni-Variationen mit Butter, Bratenresten, Käse, Fleisch, Paradiesäpfeln, mit Saft (*al sugo*), Sardellenbutter, Schinken, Schwämmen, Pasteten (*Timbale*) oder Pastetchen sowie Makkaronisuppe – Spaghetti fehlen hingegen in der 1905 erschienenen Auflage von Pratos Kochbuch; dafür erwähnt sie Minestra und einen welschen Salat.

Fleisch in verschiedenen Teigen. 319

Pasteten in Reifform. Mit Scharnieren versehene Pastetenreife sichern das gute Aussehen einer Pastete und erleichtern die Arbeit. Eine solche Reifform (Fig. 34) wird mit Butter ausgestrichen, über vierfaches Papier auf das Blech gesetzt und am Boden und seitwärts mit mürbem Pastetenteig (S. 71) ausgelegt. Dann drückt man Geflügel- oder Wildbret-Fasch ein, unterlegt dieselbe mit den schönen Stücken des Geflügels oder Wildes, bedeckt sie mit einem Blatte von Teig, in welches man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher eine 4 Zentimeter weite Öffnung gemacht hat, steckt in diese Öffnung einen zusammengerollten Teigstreifen, dessen obere Seite man vorher in fingerbreiter Entfernung eingeschnitten hat, verziert den Deckel mit Teig und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze ungefähr 2 Stunden. Wenn der Deckel Farbe bekommt, muß man ihn mit Butter bestreichen und mit Papier überdecken. Man nimmt die Pastete, solange sie noch warm ist, aber nicht unmittelbar nachdem sie aus dem Ofen gestellt wurde, aus dem geöffneten Reife, schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab, gibt einige Löffelvoll Fleisch-Essenz in die Pastete und setzt den Deckel wieder darauf.



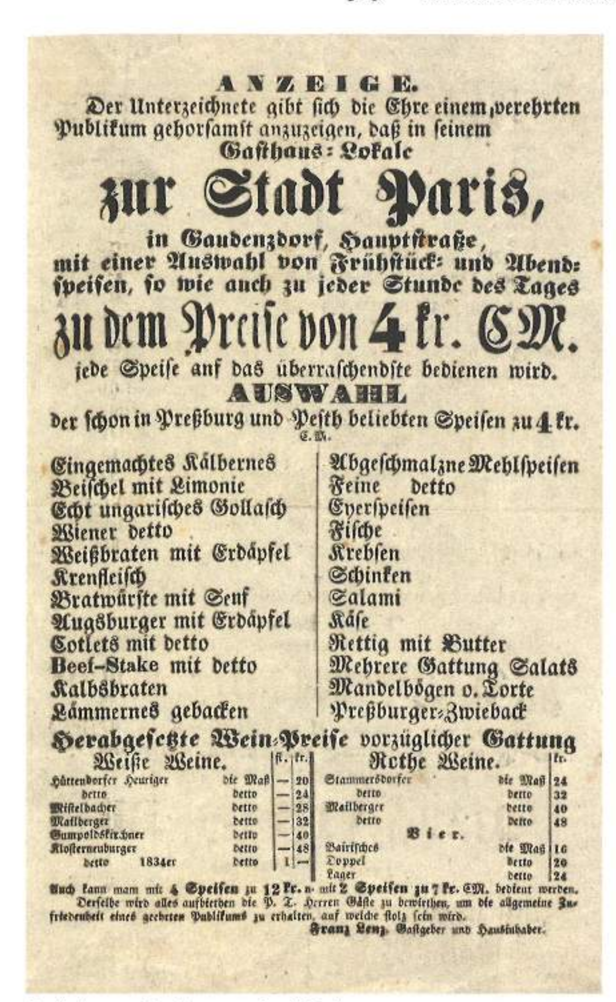
Fig. 34.

Für Pasteten mit Schnepfen, Rebhühnern oder Krammetsvögeln nimmt man nebst dem abgelösten Fleische der Vögel auch solches von rohem Hasenrücken zur Fasch und rechnet zu 50 Deka Fleisch 25 Deka Speck, 10 Deka Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetengewürz, Salz, Geflügelleber und bei Schnepfen die Eingeweide, die man wie für Schnepfenkot bereitet. Gewöhnlich unterlegt man die Pastete mit den gespickten Brustschnitzchen. Man kann aber das Wildgeflügel auch wie für Galantine auslösen und wie bei englischer Schüsselpastete marinieren und über Nacht liegen lassen, hierauf die Haut mit Fasch, unter welche man kleine, würfelig geschnittene Trüffeln gemischt hat, vollfüllen, ohne sie zuzunähen, dann jeden gefüllten Vogel in 3 Stücke schneiden und diese zwischen die Fasch einlegen.

Für Pasteten von Kapaun durchzieht man die Brustschnitzchen mit Speck und Schinken oder Trüffeln und macht die Fasch vom übrigen Fleische, der Leber und etwas Schweinefleisch.

Pasteten in Reifform. *Xylografie.*
In: Katharina Prato: Die süddeutsche Küche. 38. Auflage.
Graz (Styria), 1905.
Wien, Erika Krause
◀ *Pasteten, in verschiedenste kunstvolle Formen gegossen, bildeten früher den glanzvollen Höhepunkt eines jeden Festessen.*

Da einst Teil eines riesigen Habsburgerimperiums, kam dem Einfluss der spanischen Küche auf die österreichischen Kochbücher bis ins frühe 18. Jahrhundert Bedeutung zu. Hier finden wir neben dem spanischen Reis, der spanischen Sauce, den spanischen Semmeln und den Winden, der spanischen Windtorte und der am Wiener Hof hoch geschätzten Oliosuppe auch das Gericht *Hollapotrida* erwähnt (in Pratos *Süddeutscher Küche*: *Olla Potrida*). Marx Rumpolt nennt ebenfalls dieses spanische Gericht, für dessen Zubereitung in der höfischen Luxusfassung er noch 90 (!) Zutaten benötigte. *Olla Potrida* bedeutet *fauler Topf*, was besagen soll, dass dieses Eintopfgericht selbst ein Fauler zustande brächte. Es galt einst als Nationalspeise des spanischen Mittelstandes. Für den Transfer in den deutschsprachigen Rezeptschatz dürften die erwähnten engen politischen Bindungen zwischen österreichischen und spanischen Habsburgern eine erhebliche Rolle gespielt haben. Die seit dem Mittelalter ins ferne spanische Santiago de Compostela aufgebrochenen Jakobspilger und die gewaltsame Vertreibung der sephardischen Juden aus Spanien sind wohl für die



ANZEIGE.

Der Unterzeichnete gibt sich die Ehre einem verehrten Publikum gehorsamst anzuzeigen, daß in seinem

Gasthaus-Lokale

zur Stadt Paris,

in Gaudenzdorf, Hauptstraße,
mit einer Auswahl von Frühstück- und Abend-speisen, so wie auch zu jeder Stunde des Tages

zu dem Preise von 4 kr. CM.

jede Speise auf das überraschendste bedienen wird.

AUSWAHL

der schon in Preßburg und Pesth beliebten Speisen zu 4 kr. C.M.

Eingemachtes Kälbernes	Abgeschmalzne Mehlspeisen
Beischel mit Limonie	Feine detto
Echt ungarisches Gollasch	Eyerspeisen
Wiener detto	Fische
Weißbraten mit Erdäpfel	Krebsen
Krenfleisch	Schinken
Bratwürste mit Senf	Salami
Augsburger mit Erdäpfel	Käse
Cotlets mit detto	Rettig mit Butter
Beef-Stake mit detto	Mehrere Gattung Salats
Kalbsbraten	Mandelbögen o. Torte
Lämmernes gebacken	Preßburger-Zwieback

Herabgesetzte Wein-Preise vorzüglicher Gattung

Weiße Weine.		fl.	kr.	Rothe Weine.		kr.
Hüttendorfer Heuriger	die Maß	—	20	Stammersdorfer	die Maß	24
detto	detto	—	24	detto	detto	32
Mistelbacher	detto	—	28	Maffberger	detto	40
Maffberger	detto	—	32	detto	detto	48
Gumpoldskirchner	detto	—	40	Bier.		
Klosterneuburger	detto	—	48	Bairisches	die Maß	16
detto 1834er	detto	1	—	Doppel	detto	20
				Lager	detto	24

Auch kann mam mit 4 Speisen zu 12 kr. u. mit 2 Speisen zu 7 kr. CM. bedient werden.

Derselbe wird alles aufbiethen die P. T. Herren Gäste zu bewirthen, um die allgemeine Zufriedenheit eines geehrten Publikums zu erhalten, auf welche stolz seyn wird.

Franz Lenz, Gastgeber und Hausinhaber.

Speisekarte: Gasthaus zur Stadt Paris, Gaudenzdorf.
Wien, um 1840.
Wien, Christian Brandstätter.

gesamteuropäische Verbreitung der *Olla Potrida* in Betracht zu ziehen.

Als Speise wie auch als Synonym für Vermischtes taucht *Olla Potrida* bei Jean Paul genauso auf wie bei Miguel de Cervantes, dessen Titelheld Don Quijote (1604) sich daran erfreut: *Die große Schüssel, die dort dampft, scheint mir eine olla potrida zu sein, und da sich eine so große Mannigfaltigkeit von Essbarem in derlei olla potrida findet, so kann's mir ja nicht fehlen, daß ich irgend etwas darin finde, das mir schmeckt und zuträglich ist.* Durch die Wanderung dieses Rezepts wurde der ursprüngliche Name des Gerichts auch manchmal gänzlich missverstanden, wie die Erwähnung im Kochbuch der Eleonora Rosalie zu Lichtenstein aus dem Jahre 1696 erahnen lässt, wo es als *Alla Potrida* oder *Patriepastete* auftaucht, in den Speisezetteln des Stiftes Mondsee als *allapatarita* (21. Dezember 1730; vgl. Kaltenberger 1998, S. 63) – oder in de Rontziers Kochbuch, bei dem es als *En alle Patryden* aufscheint und offensichtlich einen Zusammenhang zum französischen *patrie* (Vaterland) konstruiert.

Viele der genannten Speisen aus den österreichischen Kronländern finden ab der Mitte des 19. Jahrhunderts vermehrt Eingang in die Kochbücher der Donaumonarchie – sie dienten dem kulinarischen Wissenstransfer, durch sie wurden viele böhmische und ungarische Gerichte auch breiteren Kreisen in der Residenzstadt Wien bekannt, wo zudem viele Köchinnen aus den Kronländern tätig waren. In der heimischen Hausmannskost sollten sich über diese beiden Wege bald die unterschiedlichsten Köstlichkeiten aus den genannten Regionen widerspiegeln. Mit einiger Verzögerung finden sich ausgewählte Speisen Ungarns, Böhmens, Serbiens oder Italiens dann auch vereinzelt auf den Speisekarten von Hotelrestaurants und Gasthöfen Wiens. Bei Durchsicht alter Menükarten und Speisezettel aus der Sammlung von Christian Brandstätter entstand der Eindruck, dass sich hier lediglich pikante Gerichte durchsetzen konnten, während die variationsreiche Mehlspeisküche selten angeboten wurde.

In einer Anzeige des *Gasthaus-Lokals zur Stadt Paris, in Gaudenzdorf, Hauptstraße,* aus der Zeit um 1834 wird in der *Auswahl der schon in Preßburg und Pesth beliebten Speisen zu 4 kr* etwa ein *Echt ungarisches Gollasch* und *Preßburger-Zwieback* angeboten. Dem *Preßburger- oder Damen-Zwieback* begegnen wir dann 1837 auf der Speisekarte des *Colosseums in der Brigitten-Aue,* wo sich zudem Veroneser Salami findet, die unter anderen auch *Daum's Wein- und Delicatessen-Handlung* am Petersplatz in Wien um 1850 im Sortiment führt. Der Pressburger Zwieback und das ungarische Gulasch sollten sich schon früh auf den österreichischen, vor allem aber

den Wiener Speisekarten behaupten. Beim Gulasch schienen alle sozialen Barrieren zu fallen, wie ein kurzer Blick in die unterschiedlichsten Menükarten von damals belegt: Laut Speisekarte vom 30. August 1870 aus dem vornehmen Karlsbader *Hotel zum Erzherzog Carl* befanden sich zwar Spezialitäten aus anderen Kronländern in der Minderheit, waren aber mit *Goulasch* und *Linzer Torte* prominent vertreten. Der Grund liegt vermutlich in der Internationalität der Klientel, der man mit einer internationalen Karte zu entsprechen suchte (z. B. mit *Englischem Rinderbraten*, *Beefsteak*, *Rissotto* oder *Kalbsprise à la Neapolitain*). Dies gilt wohl auch für eine um 1900 zu datierende Speisekarte des Hotels *Goldener Engel* in der Prager Zeltnergasse, wo sich zwar Wiener Schnitzel und Kaiserschmarren auf der Karte finden, aber keine einzige als böhmisch ausgewiesene Spezialität. Etwa zur gleichen Zeit servierte der bodenständige Restaurateur Karl Rinkes in der Wiener Grundsteingasse Nr. 16 beim Frühschoppen anlässlich des 45. *Bestandsjubiläums des Neulerchenfelder Männer-Gesangsvereins* zum Pilsner Bier *Schöpsen-Pörkelt mit Nockerln* und *Ungarisches Gulyas mit Erdäpfeln*.

SPEISEN UND GETRAENKE

im Colossenm in der Brigitten - Ane. 1837

	W. W. fl.	W. W. kr.
1 Schale Olio Suppe	—	9
gespickten Lungenbraten	—	24
Kalbsbraten . .	—	24
1 Brathuhn . .	1	18
1 Backhuhn . .	1	12
Salat . . .	—	18
Schinken . . .	—	27
Französischen Käs .	—	12
Veroneser Salami .	—	18
Butter mit Rettig .	—	18
Butter allein . .	—	12
1 hartes oder weiches Ey . .	—	4
1 Portion Kaffeh in 2 Kandeln . .	—	36
1 Schale Kaffeh in 1 Kandel . .	—	18
1 Glas Obers . .	—	12
1 Portion Chocolade .	—	24
1 Portion Torte .	—	24
1 Portion Chaudeau .	—	36
Preßburger- oder Damen-Zwieback 1 Stück . .	—	10

	W. W. fl.	W. W. kr.
1 Milchbrot . .	—	6
1 Hausbrot . .	—	3
1 Glas Limonade .	—	18
1 Glas Zuckerwasser .	—	6
1 Glas Punsch . .	1	—
1 Glas Rhum . .	—	12
Bier Baierisch die Maß . . .	—	22
1 Bouteille Bier .	—	18
1 großer Plutzer .	—	24
Champagner- oder Extra-Bier in verpichter und bezeichneter Bout.	—	50
Wein in lichtgrüner Halbbouteille .	—	30
Wein in gelber und versiegelter Halbbouteille . .	1	—
detto das Seitel .	—	30
detto das halbe Seitel	—	15
Echter Champagner .	8	—
detto die kleine Bouteille .	4	—

Die Marqueurs haben sich streng nach dem Tarif zu halten.
In den Sälen darf nicht Tabak geraucht werden.

Speisekarte: Colosseum in der Brigitten-Aue.
Wien, 1837.
Wien, Christian Brandstätter
Die beliebten Geflügelgerichte führen gemeinsam mit der kompliziert zuzubereitenden Oliosuppe und dem Rindfleisch diese typische Speisekarte des Biedermeier an. Heute wieder aktuell, damals vor allem aus feuerpolizeilichen Gründen in Restaurants untersagt: das Rauchen.

Als kulinarische Hinterlassenschaft der Donaumonarchie überstanden diese vielfach assimilierten Gerichte unbeschadet die folgenden historischen Wirrnisse und bilden bis heute unverzichtbare Stützen der österreichischen Küche, auch wenn diese einstigen regionalen Gerichte in Wien modifiziert wurden – dies konnte eine Verfeinerung des Rustikalen genauso bedeuten wie eine Überfeinerung des Bodenständigen, Groben oder Überpikanten.

Dieses spätbiedermeierliche Kochbuch, das in jenem Verlag erschien, der heute vor allem mit der Edition von Adalbert Stifters Werken in Verbindung gebracht wird, rubriziert neben Gerichten aus der ungarischen Nationalküche – *Ungarische Gulyáshús* (S. 33), *Husarenbraten* (S. 30), *Gebratene Ente* (S. 112) – auch österreichische Mehlspeisen wie die in drei Rezepten vorliegende *Linzertorte* (S. 133f.), eine *Kaisertorte* (S. 139)

Gegenüber:
Geflügel- und Wildrezepte.
In: J. M. Hauer: Kleines Pesther Kochbuch enthaltend die bewährtesten Anweisungen.
Pest (Heckenast), 1841.
Sign. 224462-A. Alt Mag

— 112 —

Gebratener Kapaun mit Sardellen.

Löse die Gräten von vier Sardellen aus, zerdrücke das Fleisch mit zwei Loth Butter, bestreiche den geputzten Kapaun damit und brate ihn.

Gebratener Indian.

Behandle den Indian wie den Kapaun. Die Kropfhaut fülle mit der Fülle, wie sie bei der gefüllten Kalbsbrust gemacht wird. Auch kannst du dazu eine Semmelfülle mit Rosinen, Korinthen und Mandeln nehmen.

Gebratene Tauben.

Reinige die Tauben wie die Hühnchen, spicke sie mit nudelförmig geschnittenem Speck, stecke sie an ein Spießchen und brate sie bei hellem Feuer, mit saurer Sahne, Butter und guter Fleischbrühe begossen, schnell.

Gefüllte Tauben.

Bereite sie wie die gefüllten Hühnchen, begieße sie mit Butter und brate sie. Sie müssen aber nicht sehr voll gefüllt werden, weil sonst die Haut beim Feuer leicht zerspringt.

Gansbraten.

Reinige die Gans, und nachdem du die Füße, Kopf und Hals abgeschnitten, wasche sie gut, salze sie, bestreue sie von innen mit Majoran, brate sie am Spieß und begieße sie öfters mit dem herabträufelndem Fette. Auch kannst du Aepfel, Kastanien oder Kartoffeln in den Bauch geben und so die Gans gar braten.

Gebratene Ente.

Wird so wie die Gans bereitet.

Kleine Vögel mit Zwiebel.

Putze die Vögel und salze sie, schneide die Köpfe weg, gieb sie in eine flache Kasserole, mit dünnen Speckblättern

— 113 —

und fein geschnittenen Zwiebeln und röste sie. Ehe sie angerichtet werden, bestreue sie mit Semmelkrumen und gieb sie in der Kasserole zur Tafel. Auch kannst du von Brod und etwas Wachholderbeeren, das in etwas Schweineschmalz geröstet wird, eine Fülle machen und die Vögel damit füllen.

Gebratener Rehrücken.

Nimm drei Rößel Wasser, eben so viel Essig, eine Hand voll Salz, sechs Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, Pfefferkörner und Neugewürz, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Petersilliewurzeln; lasse alles gut aufkochen. Häute den Braten ab, spicke ihn mit Speck, gieße die kochende Brühe darüber und lasse sie einige Tage darin liegen; während der Zeit wende ihn öfters um. Dann brate ihn am Spieße und begieße ihn fleißig mit der durchgeseihten Beitze und mit saurer Sahne. Beim Anrichten gieße die in die Bratpfanne herabgeträufelte Sauce darüber.

Gebratene Rehkeule.

Bereite sie, wie den Rehrücken.

Gebratener Hirschziemer.

Wird ebenfalls so bereitet, wie die Rehkeule.

Haase.

Bereite ihn wie die Rehkeule. — Auch einen Lerchenbraten kannst du auf diese Weise bereiten.

Gemsenkeule.

Verfahre damit wie mit der Rehkeule.

Hirschkalbkeule.

Spicke sie mit fein geschnittenem Speck und brate sie wie die Gemsenkeule.

Gebratener Fasan.

Spicke ihn mit fein geschnittenem Speck oder überbinde

8

und *Wienerzelten* (S. 157) sowie internationale Rezepte, etwa für eine *Augsburgertorte*, eine *Französische Blättertorte* oder *Spanische Windtorte*.

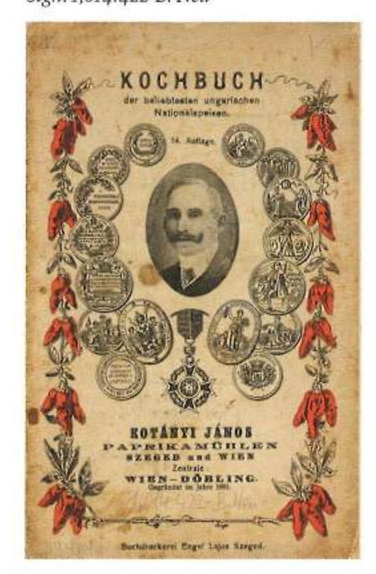
Ungarische Gulyáshús (S. 33): Schneide zwei Pfund Saftfleisch in kleine viereckige Stückchen, indessen lasse in eine Kasserole ein Stückchen Speck, würflich geschnitten, zergehen und zwei feingeschnittene Zwiebeln darin gelb werden, nun gieb das Fleisch mit einer Kanne Wasser, Salz und etwas Kümmel dazu und lasse es vier Stunden fortwährend kochen; sollte die Brühe zu stark eingekocht sein, so gieße Wasser nach. Dann gieb es mit abgekochten Kartoffeln zur Tafel.

Husarenbraten (S. 30): Häute ein Stück Rindfleisch ab, klopfe und reibe es mit Salz ein und so lasse es eine halbe Stunde liegen. Jetzt gieb in eine Kasserole reines Abschöpffett, lege das Fleisch darein, mache unten ein gelindes Kohlenfeuer, wende das Fleisch öfters um und schmore es hübsch weich und bräunlich. Indessen reibe ein Stück Hausbrod zu Krumen, hacke eine Zwiebel fein, mische beides zusammen, verrühre es in einem Asch mit einem Stückchen Butter, gieb auch gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken, Zitronenschalen und Neugewürtz hinzu. Mache in den Braten tiefe Einschnitte, streiche diese Fasch in dieselben, gieße jetzt den Saft wieder daran und lasse es schmoren, bis die Zwiebel nicht mehr roh schmeckt.

Kaisertorte (S. 139): Nimm ein halb Pfund gestoßenen Zucker, ein halb Pfund Butter samt fünf hart gesottenen Eyerdottern, gieb dies mit etwas Zimmt, Gewürznelken und Zitronenschalen in einen Asch, rühre es gut ab, gieb noch eine Hand voll Mehl dazu, fülle es in eine Form und backe es.

Kotányis Kochbuch ist ein frühes Beispiel für die zahlreichen Produkt-Kochbücher, die von Firmen zum Mittel der Eigenwerbung herausgegeben werden und wo das so vorgestellte Produkt stets ein wesentlicher Bestandteil des Rezeptes ist. Der in Szeged 1858 geborene János Kotányi, der sich hier am Titelblatt bereits stolz als Besitzer von Paprikamühlen in Szeged und Wien präsentiert, kam als 14-Jähriger zu Fuß nach Wien, wo er sein kaufmännisches Talent rasch entfalten konnte. Bereits 1881 geht in seinem Heimatort die erste Paprikamühle in Betrieb, wobei er den Paprika auf eigenen Feldern erntete. Schon drei Jahre später gründete er in Wien-Döbling seine erste Filiale. Es folgte die Errichtung einer Spedition und eines Handelsgeschäftes für Paprika in der Wiener Billrothstraße, wo er auch Cognac, Slibowitz, Weinessig und Pflaumen vertrieb. Er zählte bald zum Kreis der *k. u. k. Hoflieferanten*.

János Kotányi: Kochbuch der beliebtesten ungarischen Nationalspeisen. 14. Auflage.
Szeged – Wien, 1890.
Sign. 1,614.422-B. Neu



Der rasche Wirtschaftsaufschwung in den 20er Jahren ermöglichte dem Unternehmen Kotányi die Expansion, die sich in Filialen in Budapest, Berlin, München, Boston und New York niederschlug. Hans Kotányi führte dann ab 1925 die Firma durch die schwierige Zeit der Rezession und konnte in Paris bei der internationalen Kochausstellung wiederum Preise erringen. Mit insgesamt 17 Auszeichnungen wartet auch dieses bereits in der 14. Auflage erschienene Kochbuch der beliebtesten ungarischen Nationalspeisen auf, aus dem wir ein *Puszta-Pörkölt* und das *Székely-Gulyás* vorstellen möchten:

Puszta-Pörkölt: Verschiedene Stücke Rindfleisch werden gleichmäßig und klein geschnitten und ausgewaschen. Dann läßt man in einer Kasserole Zwiebel in Fett rösten, mengt Kotányi-Paprika hinein, gibt das Fleisch dazu, salzt es und läßt es zugedeckt kochen. Später erst gibt man Wasser darauf und läßt es drei Stunden kochen. Wenn es weich wird, läßt man es bis ans Fett rösten, mengt einige geschälte und geschnittene Kartoffeln hinein und läßt diese mitkochen, bis sie weich sind.

Székely-Gulyás: Man macht vorerst aus Rind-, Schweine-, und Kalbfleisch ein Gulyás. Gleichzeitig wird Sauerkraut als Gemüse gekocht und wenn es weich wird, gibt man Kotányi-Paprika und ein wenig Paradeis dazu, vermischt es sodann mit dem weichgedünsteten Gulyásfleisch und serviert es.

Gegenüber:
Titelblatt. *Farblithografie.*
In: Zsuzsanna Nemeth: A legujabb es megprobalt magyar szakacs könyv. 5. böv. Kiad (Das neueste und bewährteste ungarische Kochbuch. 5. Auflage).
Pest (Heckenast), 1858.
Sign. 12249-B. Neu Mag

Der Variationsreichtum der böhmischen Küche – und hier vor allem der Mehlspeisküche –, die schließlich von der Wiener Küche usurpiert werden sollte, bildet seitdem eine kulinarische Reminiszenz an die ehemaligen Kronländer. Aus diesem Grunde werden bis heute die Namen böhmischer Gerichte wie Golatschen, Buchteln oder Liwanzen als slawisches Lehngut in der Wiener Küche weitertradiert. Dazu zählen auch die *Böhmischen Dalkerln*, deren Bezeichnung sich vom tschechischen Wort *vdolky* (= kleine Mulde) ableitet, womit hier die besondere Pfannenform mit den muldenartigen Ausnehmungen zum Backen der Dalken gemeint ist.

Theresia Rybák: Die feine und schmackhafte böhmische Haus'kost.
Wien, 1845.
Sign. 305.780-B. Alt

Böhmische Dalkerln (Nr. 596): Man gibt 3 Seidel Mehl aufgeschüttelt in ein Häferl, einen Löffel voll Schmalz in ein großes Seidel Obers, etwas



SZAKÁCS KÖNYV.

SZERKESZTÉ

Németh Susanna

V.DIK KIADÁS.

von dem Obers behält man zurück, gibt in das Obers mit Schmalz 3 ganze Eier und 2 Dotter, sprudelt es gut, und schlägt damit den Teig ab, so daß er wie ein dicker Schmarnteig wird, deckt ihn mit einem warmen Tuch zu, und läßt ihn auf dem Herd gehen; setzt die Dalkerln rein auf die Glut, gibt in jede Form einen halben Eßlöffel voll Schmalz, und wenn es heiß ist, einen Löffel voll Teig hinein; läßt sie auf beiden Seiten schön gelbraun werden, und legt sie auf eine warme Schüssel.

Ohne Erwähnung bleibt hier jedoch noch die für ihr Geschmacksbild und ihre Erscheinungsform typische *Nachbearbeitung* der Dalken mit Marmeladen, vor allem mit der wohlschmeckenden Dreifruchtmarmelade aus Himbeeren, Ribiseln und Stachelbeeren. Man setzt zwei und zwei Dalken mit Marmelade zusammen, bestreut sie letztlich mit Zucker und serviert sie warm.

Gegenüber:
Menükarte: Hotel Königsvilla. Franzensbad Böhmen. J. F. Kopp, Eigenthümer.
Lithografie, 4. Juni 1897. Wien, Christian Brandstätter
◀ *Dieses prominente Hotel dient heute als Kurhaus Isis den Gästen und liegt im östlichen Teil des Kurviertels von Frantiskovy Lázne (Franzensbad). Kaiser Franz I. hat per Dekret von 1793 den Ort zur Stadt erhoben (Kaiser Franzensdorf), die 1807 schließlich in Kaiser Franzensbad umbenannt wurde.*

Mit dem europaweiten Ausbau der Eisenbahn in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden die großen Metropolen miteinander vernetzt. Fahrpläne stellten den regelmäßigen Reisebetrieb sicher, mondän angelegte Eisenbahnrestaurants und Speisewägen sollten den höchsten Komfort bieten. Der weltweit erste Speisewagen ging schon 1868 in Betrieb und wurde auf der *Chicago & Dalton Railroad* eingerichtet; der erste europäische Speisewagen verkehrte am 1. November 1879 auf der *Great Northern Railway* zwischen London und Leeds. Doch erst mit dem Einsatz von D-Zügen, in denen man während der Fahrt den Wagen wechseln und so auch während der Reise zum Speisen in den mit Küche ausgestatteten Speisewagen gehen konnte, rentierten sich Speisewägen. Bis 1917 wurden die Speisewägen in Österreich-Ungarn, Süddeutschland (Baden, Bayern und Württemberg) sowie in Mecklenburg von der Internationalen Schlafwagengesellschaft (CIKL) betrieben, die auch die abgebildete zweisprachige Speisekarte ediert hat.





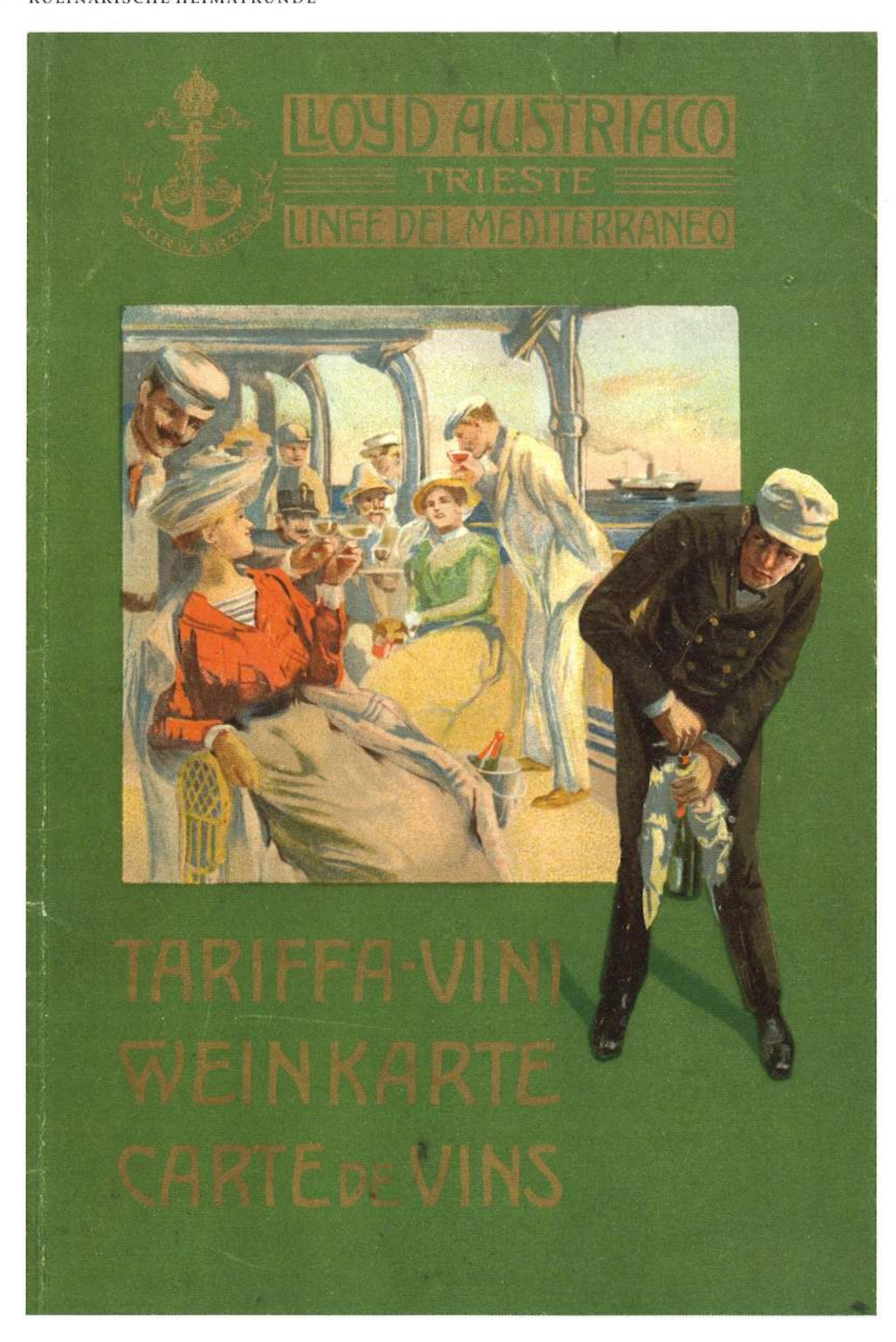
Speisekarte: Bahnhof-Restaurant in Brünn – Stephan Bogyi.
Brünn, 15. Oktober 1910. Wien, Christian Brandstätter



Kopp's Silber-Hochzeit-Diner

am 1. Juni 1897.

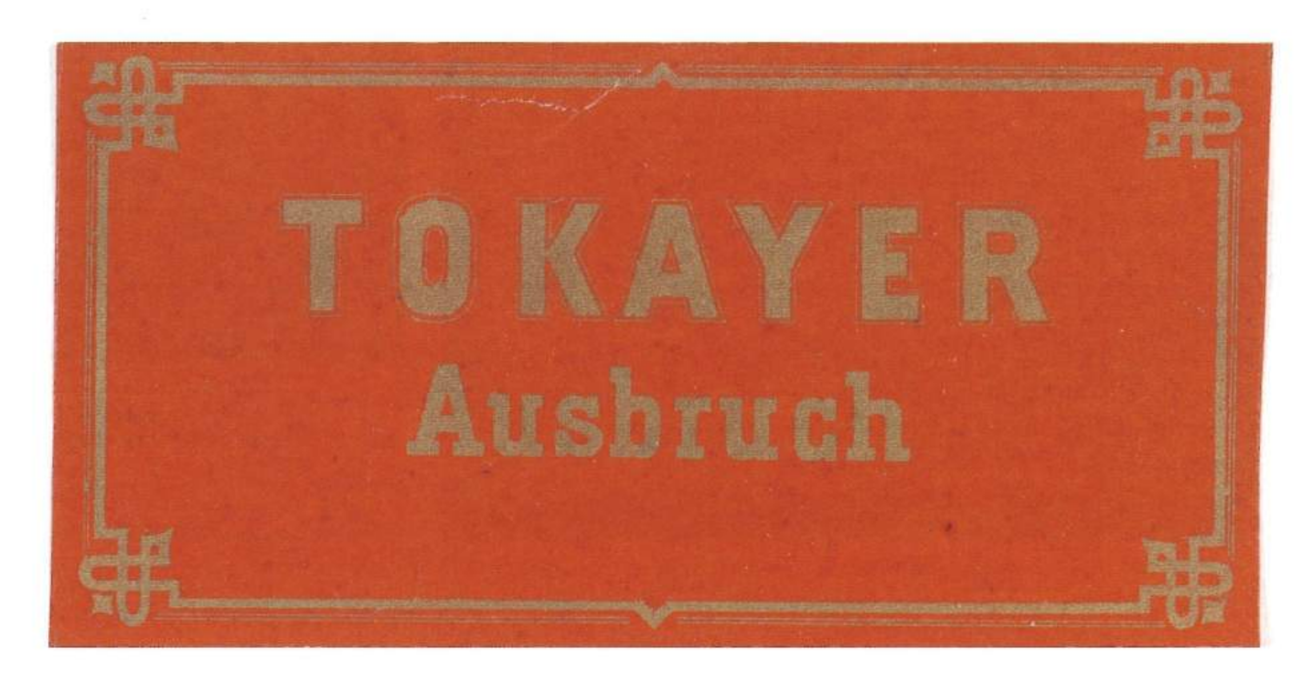
Schildkröten-Suppe
Alter-Sherry
Seezungen-Schnitten mit Champignons
Rauenthaler-Berg 1876er
Rindstück auf Königin Victoria Art
Vöslauer Robert Schlumberger
Metzer Hühner mit frischen Tomaten
Carlowitzer Königsvilla-Kellerei
Rehrücken mit Johannisbeer-Purée
Gemüse-Salat auf Pariser Art
Schlumberger-Mousseux
Riesen-Spargeln sc. Mousseline
Gefrornes mit Früchten
Königsvilla-Torte
Dessert Tokaj
Caffe und Cognac


LLOYD AUSTRIACO
TRIESTE
LINEE DEL MEDITERRANEO
VORWÄRTS
TARIFFA-VINI
WEINKARTE
CARTE DE VINS

Gegenüber:
Weinkarte: Lloyd Austriaco.
Lithografie, Wien, um 1910.
Wien, Christian Brandstätter
◀ Triest, das von 1382 bis 1919 österreichisch war, galt als einziger großer Seehafen Österreich-Ungarns und erhielt in dieser Zeit auch seine gastronomische Prägung, die noch heute etwa in der Kaffeehauskultur spürbar ist. Reisen, die zu fernen Destinationen führten, nahmen vielfach in Triest ihren Ausgang. Die Gäste auf solchen Ozeandampfern gingen schon damals nicht bloß essen, sondern speisen – man kleidete sich festlich und ließ keine Chance ungenutzt, um in der Wahl der Speisen und Weine Distinktion zu demonstrieren.

In Triest wurde 1833 der Österreichische Lloyd von sieben örtlichen Versicherungsgesellschaften gegründet, um Versicherte und Kaufleute mit Informationen über Schifffahrt und Handel in der Levante zu versorgen. Bereits 1836 gründete der Österreichische Lloyd Triest eine Dampfschifffahrtsgesellschaft mit der Auflage, die Levante mit den österreichischen Seehäfen zu verbinden. Bald verkehrte der Österreichische Lloyd, der ab 1845 den Rang einer Staatspostanstalt erhielt und die Post in die Levante beförderte, auf den Weltmeeren. Nach der Eröffnung des Suezkanals fuhren Schiffe des Österreichischen Lloyd von Triest nach Bombay und wöchentlich nach Port Said, wobei diese Strecke 1879 bis Singapur und Hongkong verlängert wurde; 1912 wurde dann die Eillinie Triest–Shanghai in Betrieb genommen. Großzüge Ausstattung verlieh auch den Speisesälen auf diesen Schiffen großstädtisches Flair. Der kulinarische Aufwand für die Verköstigung der wohlhabenden Reisegäste orientierte sich an der gehobenen Gastronomie in den Großstädten und ließ beim Getränkeangebot kaum Wünsche offen.

Im Zuge des Ausgleichs mit Ungarn wurde die Gesellschaft in Österreich-Ungarischer Lloyd (ab 1872) umbenannt, der Vertrag aber 1891 wieder gekündigt. Zu Beginn des Ersten Weltkrieges verfügte der Österreichische Lloyd über 65 Dampfer und eine Jacht, doch mit Kriegsende ging ein Großteil der Frachter verloren, der Rest wurde beschlagnahmt und ging 1918 als Lloyd Triest wieder in Betrieb.



Weinetikett.
Lithografie, um 1860.
Wien, Christian Brandstätter

Als Tokajer wird jener ungarische oder slowakische Dessertwein bezeichnet, der aus dem 87 Kilometer langen und nur zwei bis drei Kilometer breiten Tokajer Weingebiet stammt. Als 1918 das Königreich Ungarn zerfiel, wurden sieben Gemeinden des ehemaligen ungarischen Königreichs im Tokajer Weinbaugebiet der Tschechoslowakei zugeschlagen.



Weinetikett.
Lithografie (ungarisches Wappen),
um 1870.
Wien, Christian Brandstätter

Die besondere Qualität bezieht der Tokajer aus der Kelterung edelfauler Trauben, bei denen ein Sporenpilz bewirkt, dass der Wassergehalt der Trauben verdunstet. Dadurch sinkt der Säuregehalt bzw. steigt der Zuckergehalt (bis zu 70 Prozent). Wie beim Sherry charakterisiert auch beim Tokajer eine besondere Hefeschicht, der so genannte Flor, den Herstellungsprozess.



Weinetikett.
Lithografie, um 1900.
Wien, Christian Brandstätter

Markus Kristan

Im Magen eines Architekten

Die Wiener Küche und Adolf Loos

Es freut mich, konstatieren zu können,
dass man in keiner Stadt der Welt so gut speist wie in Wien.
ADOLF LOOS *(1870–1933)*



Adolf Loos in Pilsen.
Fotografie von Willy Kraus, 1930. Wien, Albertina, Adolf Loos Archiv

Adolf Loos als Lebensreformer

Eine geeignete Persönlichkeit, an der man die komplexen und daher verwirrend mannigfaltigen Geschehnisse in den Kochtöpfen der Wiener Küche des 19. Jahrhunderts bis zur Zeit vorm Ausbruch des Ersten Weltkrieges – zumindest bis zu einem gewissen Teil – gut aufzeigen und festmachen kann, ist der Architekt, Lebensreformer und Bürgerschreck Adolf Loos. Obwohl sein Wirken weit über den hier zu besprechenden Zeitraum hinausreichte, fußte seine Kritik an der Wiener Küche in der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg. Seine Anschauungen einer guten und richtigen Ernährung stellen gleichsam den Abdruck, das Negativbild der Wiener Küche des 19. und frühen 20. Jahrhunderts dar und sind daher eine zweckdienliche Methode, um leicht verständlich und überschaubar pikante Kostproben von ihr zu gewähren. Loos befasste sich in seinen Vorträgen und Schriften wiederholt mit den Fragen, was man isst, wie man isst, womit man isst – und wie man das, was man isst, kocht. Wesentliche Impulse und Anregungen für die messerscharfen Beobachtungen und Überlegungen zu diesen Themen erhielt er durch seine eigene Biographie.

Loos, 1870 in Brünn geboren und tschechischer Staatsbürger, verbrachte in seiner Jugend einige Jahre in Amerika, war von der englischen Kultur begeistert und lebte später einige Jahre in Frankreich. Der Mittelpunkt seines Lebens war aber Wien, wo er drei Ehen und ein mehrjähriges Verhältnis mit einer Engländerin hatte. 1933 starb er vollkommen verarmt in Nähe dieser Stadt, die ihm Lebenselixier und Gifttrank zugleich war. Loos litt unter Magengeschwüren, die er sich durch Aufregungen vor allem bei gerichtlichen Prozessen um seine Bauten und seine unkonventionelle Lebensführung sowie mangelhafte Ernährung bei seinem Aufenthalt in Amerika und in der Zeit des Ersten Weltkrieges eingehandelt hatte. Er war beseelt von seinem Sisyphuskampf als Lebensreformer gegen die, seiner



Das Loos-Haus am Michaelerplatz in Wien I, von Adolf Loos 1908 für Goldman & Salatsch errichtet. *Fotografie, 1930. Imagno / Wien, Adolf Loos Archiv*

Ansicht nach, Kulturlosigkeit der Mehrheit seiner Zeitgenossen – was ihm vorerst nicht nur Anerkennung, sondern neuerlich Prozesse und das Aufbrechen alter Magengeschwüre brachte. Besonders hoch schätze Loos die englischen Esssitten und -gewohnheiten.

Zahlreich und äußerst amüsant sind die Anekdoten und Berichte, die sich um seine Äußerungen im Zusammenhang mit dem Essen und den Essgewohnheiten ranken; seine Bemerkungen sind nicht ganz widerspruchsfrei, aber immer originell. Gerade seine persönlichen Essensempfehlungen liegen zwischen höfischer Tafelkunst, kulinarischer Avantgarde und deftiger Bodenhaftung. Loos qualifizierte sogar die Charaktere der Menschen nach ihren Essgewohnheiten: *Ein ekelhafter Mensch – ihm schmeckt ein Sandwich nur, wenn es aussieht wie eine Landkarte;* oder: *Mit Menschen, die sich an horsd'œuvres au prix fix satt essen, kann man nicht verkehren.*

Loos kann wahrlich als Spezialist von Speisezimmereinrichtungen gelten. Derzeit sind von ihm 22 realisierte Villenbauten und 65 Wohnungseinrichtungen bekannt, von denen allerdings nicht alle dokumentiert sind. Und in all seinen Villenbauten und Wohnungseinrichtungen schuf er ein Speisezimmer. Dazu kommen noch weitere Essplätze und Kücheneinrichtungen sowie die Einrichtung eines Speisezimmers für eine Ausstellung in Köln.



Adolf Loos in Pilsen.
Fotografie von Willy Kraus, 1930.
Wien, Albertina, Adolf Loos Archiv

Was man isst

Um die Frage *Was isst man?* im Sinne von Loos richtig beantworten zu können, ist es sinnvoll, zuvor Antwort zu geben auf die Frage: *Was aß Loos?* Am ausführlichsten berichtet darüber die zweite Ehefrau von Loos – die blutjunge Tänzerin Elsie Altmann, geboren 1899, heiratete 1919 den *großen Gott Loos,* wie er von seinen Zeitgenossen ehrfürchtig oder ironisch genannt wurde. An der Seite des 29 Jahre älteren Mannes erlebte Elsie in den wirtschaftlich schweren Zeiten nach dem Ersten Weltkrieg Himmel und Hölle. Dreißig Jahre nach seinem Tod beschrieb sie in einem Erinnerungsbuch diesen Abschnitt ihres Lebens. Neben den Begegnungen und Freundschaften mit bedeutenden Zeitgenossen schildert sie darin auch den Alltag und die Essensgewohnheiten von Adolf Loos. Wenn *Essen der Sex des Alters ist,* wie man in Wien gerne sagt, dann hatten die 20-jährige Elsie und der fast 50-jährige Loos ein sehr befriedigendes Leben – seitenlang schrieb Elsie in ihrem Buch über Essen.

Ihren Erzählungen nach wurde in der ersten Ehe von Loos mit Lina Obertimpfler und in der jahrelangen Beziehung mit der Engländerin Bessie Bruce wenig gekocht, denn *in der Küche gab es kaum einen Kochtopf. Aber es gibt ja doch so viele gute Restaurants in Wien, teure und billige, und es ist viel lustiger, auswärts zu essen.* Das Lieblingsgetränk von Adolf Loos, der ein

ausgesprochener *Bar-Geher* war, so erzählt der Loos-Kenner Adolf Opel, war der *Feingespritzte:* Sekt oder Champagner mit einem Schuss Sodawasser.

Loos erfand, da ihm kein Arzt gegen seine Magengeschwüre helfen konnte, einen eigenen – aus heutiger medizinischer Sicht wohl äußerst zweifelhaften – Heilungs- und Diätplan. Er lebte in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg von Schinken und Obers; jahrelang aß er, der ein wahrer Feinschmecker war und gute Küche zu schätzen wusste, nichts anderes. Er setzte sich in dieser Zeit, so Elsie, nie mit Freunden an einen Tisch. In der Tasche trug er immer ein großes Stück Schinken, von dem er abbiss, wenn er Hunger hatte. Man stelle sich vor: Adolf Loos mit seinen edlen Anzügen aus sündhaft teurem englischen Tuch, die er als Bezahlung von seinen Auftraggebern, den vornehmen und besten Herrenschneidern Wiens, Goldman & Salatsch und Kniže, erhalten hatte – und mit einem Stück fettigen Schinken in der Tasche! In einer anderen Tasche hatte er ein Fläschchen Obers, das er mehrmals täglich in der Milchhalle füllen ließ. So lebte er, so Elsie weiter, viele Jahre, war gesund, die Geschwüre schienen verheilt zu sein, und er wurde, wie er selbst sagte, dick und fett.

Während des Krieges gab es weder Schinken noch Obers. Loos aß daher wieder alles, was er bekommen konnte. Ab dem zweiten Kriegsjahr gab es in Wien nur noch Maisbrot mit Baumrinde gemischt, Haferreis, Sacharin statt Zucker, Tee aus Brombeerblättern und ranziges Fett. Jede Mahlzeit machte Loos kranker. Weil er keine Schonkost mehr essen konnte, brachen die alten Magengeschwüre wieder auf und es bildeten sich neue. Er litt dadurch starke Schmerzen und beschloss, sich nur mehr von Einbrennsuppe zu ernähren. Dies war umso schlimmer für ihn, da er jahrelang gegen die Gewohnheit der Wiener gewettert hatte, alle Speisen mit Einbrenn zu verderben. Loos magerte ab – was aber, da im Krieg alle abmagerten, nicht weiter auffiel. Oft lag er tagelang mit großen Schmerzen im Bett, ohne je darüber zu klagen. Elsie machte ihm heiße Umschläge und kochte ihm die dicke Suppe aus Mehl und ranziger Butter: seine einzige Nahrung.

Nach dem Krieg, 1919, stellte Loos die damals 34-jährige Kärntnerin Mitzi Schnabel als Haushälterin an, die bis zu seinem Tod bei ihm blieb. Für Loos und Elsie kamen nun bessere Zeiten. Loos arrangierte die Weihnachtsfeste besonders liebevoll und großzügig. *Er,* so schreibt Elsie in ihren Erinnerungen, *kaufte nur das Beste, die Nüsse waren große Papiernüsse (das sind die mit den dünnen Schalen, die man mit der Hand zerbricht), die Orangen mussten Blutorangen aus Spanien sein, Hummer, Truthahn, Mayonnaise – mein Gott, was gab es alles! Dazu französischen Champagner, Veuve Cliquot. Wir aßen zeitig und – obwohl wir sonst immer Gäste zu Tisch hatten – allein, in größter Ehrerbietung vor all diesen Herrlichkeiten. An diesem Abend wollte Loos keine Gäste haben, das Fest war für uns zwei – und für Mitzi, die ja die ganze Arbeit, das Kochen, das Backen und Servieren übernommen hatte. Am Baume brannten die Kerzen, es war richtige Weihnachtsstimmung, man konnte gar nichts sprechen vor Erregung. Ja, das waren Weihnachten.* In den warmen Jahreszeiten gingen Loos und seine junge Frau des Öfteren in den Prater, wo sie Krebse aßen.

Im Jahre 1921 wurde Loos Chefarchitekt des Wiener Siedlungsamtes. Vormittags arbeitete er im Siedlungsamt mit seinen Schülern, von denen

er Mittags einige sehr oft zum Essen nach Hause brachte. Der *Pot-au-feu* in der Wohnung von Loos, fast täglich die Mittagsspeise, reichte für alle. Sofort nach dem Essen wurde der Tisch abgeräumt und Pläne und Zeichnungen auf ihm ausgebreitet. Später berichtete die dritte Ehefrau von Loos, Claire Beck, noch näheres zum *Pot-au-feu*: Fleisch wurde mit viel Gemüse und Gewürzen am Feuer gekocht, etwa Hammelfleisch mit Kohl oder ein Suppenhuhn mit viel Gemüse, Schwämmen und Gewürzen. Blieb ein Rest, so wurde neues Gemüse in den Topf dazugegeben, blieb von dem Gemüse wieder etwas übrig, wurde dazu neues Fleisch gekocht. Loos sagte: *Das Pot-au-feu-Gericht ist am zweiten Tag besser als am ersten, am dritten besser als am zweiten.* Claire Becks Erinnerungen nach gibt es eine Mär, dass Henri IV. von Frankreich einen *Pot-au-feu* begann, in den 120 Jahre hindurch immer wieder frische Zutaten gegeben wurden und unter dem das Feuer nicht ausging! Anders bei Loos: Durch die vielen unerwarteten Gäste war das Gericht in der Wohnung von Loos spätestens am dritten Tag aufgegessen.

An den Samstagen dieser Zeit ging Loos auf den Neuen Markt, um einen großen Kapaun und meistens auch eine Gänseleber für den Sonntagsschmaus zu kaufen. Mitzi Schnabel bereitete beides herrlich zu und machte außerdem Indianerkrapfen und andere Leckerbissen. Loos und Elsie waren auf dem besten Weg, das zu werden, was Loos am meisten verabscheute: gute Bürger. Der Bruch von Loos mit dem Siedlungsamt der Gemeinde Wien im Jahre 1924 und die Auswanderung von Loos und Elsie nach Frankreich verhinderten dies aber.

Gänseleber-Pastete in der Terrine.
Xylografie.
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage.
Wien (Lienhart), 1896.
Sign. 89.007-B. Neu Mag



Wie man isst

Zu dem Thema, wie man der Meinung von Loos nach zu essen habe, haben sich zahlreiche Anekdoten und Äußerungen von ihm erhalten. Claire Beck berichtet: *Schon sterbenskrank wurde Loos in ein bekanntes Wiener Sanatorium gebracht. Der Oberarzt fragte ihn: »Wie fühlen Sie sich bei uns?« »Balkanwirtschaft«, sagte Loos mit verlöschender Stimme. Der Oberarzt sah den Unterarzt an, der Unterarzt den Assistenten, der Assistent die Schwester. Diese zuckte hilflos mit den Achseln. »Ja, ja, Balkanwirtschaft!«, rief Loos mit starker Stimme. »Es wundert mich nur, dass man bei euch keine Einbrenn ins Kompott gibt!« »Was ist denn geschehen?«, fragte der Oberarzt erschrocken. Loos: »Zum Tee serviert man hier heiße Milch!« Der Arzt verordnete ein Beruhigungsmittel für Loos. Von nun an wurde aber im ganzen Sanatorium kalte Milch zum Tee serviert.*

Eine andere Begebenheit aus seinem Leben schilderte Loos selbst in der Wiener Zeitschrift *Der Adler: Ich schrieb vor Jahren einen Artikel über die Art, wie die Wiener in den Restaurants essen. Keine Zeitung wollte ihn mir abdrucken. Ich könne doch nicht verlangen, dass das Blatt alle Abonnenten verliere. Aber einen Bürstenabzug bekam ich. Folgende Stelle kam darin vor: »Zu den Unannehmlichkeiten des Wiener Restaurantlebens gehört auch die Tatsache, dass man sich die Speisen nicht nachsalzen kann. Salzlöffel gibt es nicht. Und dadurch nimmt das Gasthaussalz nach und nach den Geschmack und die Farbe der ganzen Speisekarte an.« Das gab ich einem zu lesen, von dem ich dadurch erfuhr, wie nötig er mein Blatt hat. Er sagte nämlich: »Das ist auch eine Schweinerei. Alle fahren mit dem Messer, auf dem sich noch die Speisereste befinden, in das Salz. Ich lecke das Messer immer ab, bevor ich mir nachsalze.« Man sieht, hier steht Ansicht gegen Ansicht.*

Loos gab aber noch eine ganze Reihe weiterer nützlicher Tipps, wie man richtig zu essen habe: Obstkerne spuckt man demnach in die hohle Faust; Brot und Semmeln schneidet man nicht, man bricht beides; Brot oder Semmel spießt man auf keine Gabel usw. usw.

In seinem berühmten Vortrag *Vom Gehen, Stehen, Sitzen, Liegen, Essen und Trinken* – erstmalig am 18. März 1911 im Großen Hörsaal des Elektrotechnischen Instituts der Technischen Hochschule in Wien gehalten – erklärte Loos, von jenen *unglücklichen Hysterikern* absehen zu wollen, die den Bissen mit dem Messer zum Munde führen. Sie gleichen jenen hysterischen Frauen, die zum Öffnen einer Kiste um jeden Preis eine Nagelschere benützen wollen. Sonderbar sei aber, dass die Österreicher beim Essen förmlich Turnübungen vollführen, indem sie die Arme bei jedem Griff aus der Schulter bewegen, statt bloß mit dem Ellbogen- oder Handgelenk.

An dieser Stelle fallen einem die Worte ein, die Adolf Loos auf seinen Grabstein setzen lassen wollte und die Oskar Kokoschka mehrmals in seinen Berichten über Loos erwähnte: *Adolf Loos, der die Menschheit von unnützer Arbeit befreite.*



Adolf Loos in Pilsen.
Fotografie von Willy Kraus, 1930.
Wien, Albertina, Adolf Loos Archiv

Womit man isst

Claire Beck erzählt in ihrem Buch *Adolf Loos privat* eine weitere Geschichte, die den Architekten einmal mehr als übereifrigen Missionar in Sachen *Lebensreform* zeigt:

In der Pension Z. in Wien ...

Wir sitzen an der großen gemeinsamen Tafel des Hotels. Uns vis-à-vis eine Dame mit erwachsener Tochter. Sie beugen sich beide ganz tief zu ihren Tellern hinab. Sie schlürfen Suppe. Ich sehe, wie Loos sichtlich unruhig wird. Es kommt das Fleisch ... Die beiden Damen halten das Messer tief am Griff. Sie spreizen die Ellbogen.

Loos murmelt: »Dass sie sich nicht die Finger zerschneiden.«

Das Fleisch wird aufgegessen, es bleibt die Sauce. Da geschieht etwas Furchtbares: Die Damen schlürfen die Sauce mit Hilfe des Messers.

Loos ist nicht mehr zu halten. »Ich fürchte, gnädige Frau, Sie werden sich den Mund zerschneiden«, und mit einem Gesicht, durchdrungen von heiligstem Ernst seiner Mission, beginnt er: »Vor Jahren erschien eine Zeitschrift, die ich herausgab, ‚Einführung abendländischer Kultur in Österreich', die sollten Sie lesen ... Übrigens, was für eine Landsmännin sind Sie?«

»Ich bin Türkin.«

Loos atmet erleichtert auf: »Das ist ihr Glück!«

Loos hatte einen anderen Lösungsvorschlag dafür, wie man die Sauce vom Teller bekommt. In einer Anekdote heißt es, dass er in Paris nach dem

Essen mit einem Stück Brot seinen Teller auswischte und dabei sagte: *Dieses Stückchen Brot ist die Grundlage für die französische Kultur. Würde der Franzose nicht nach jedem Gang seinen Teller mit diesem Brot in der Hand auswischen, könnte er nicht fünf Gänge essen, denn er hätte nicht genügend Teller und die Frau nicht genügend Zeit, sie zu waschen.*

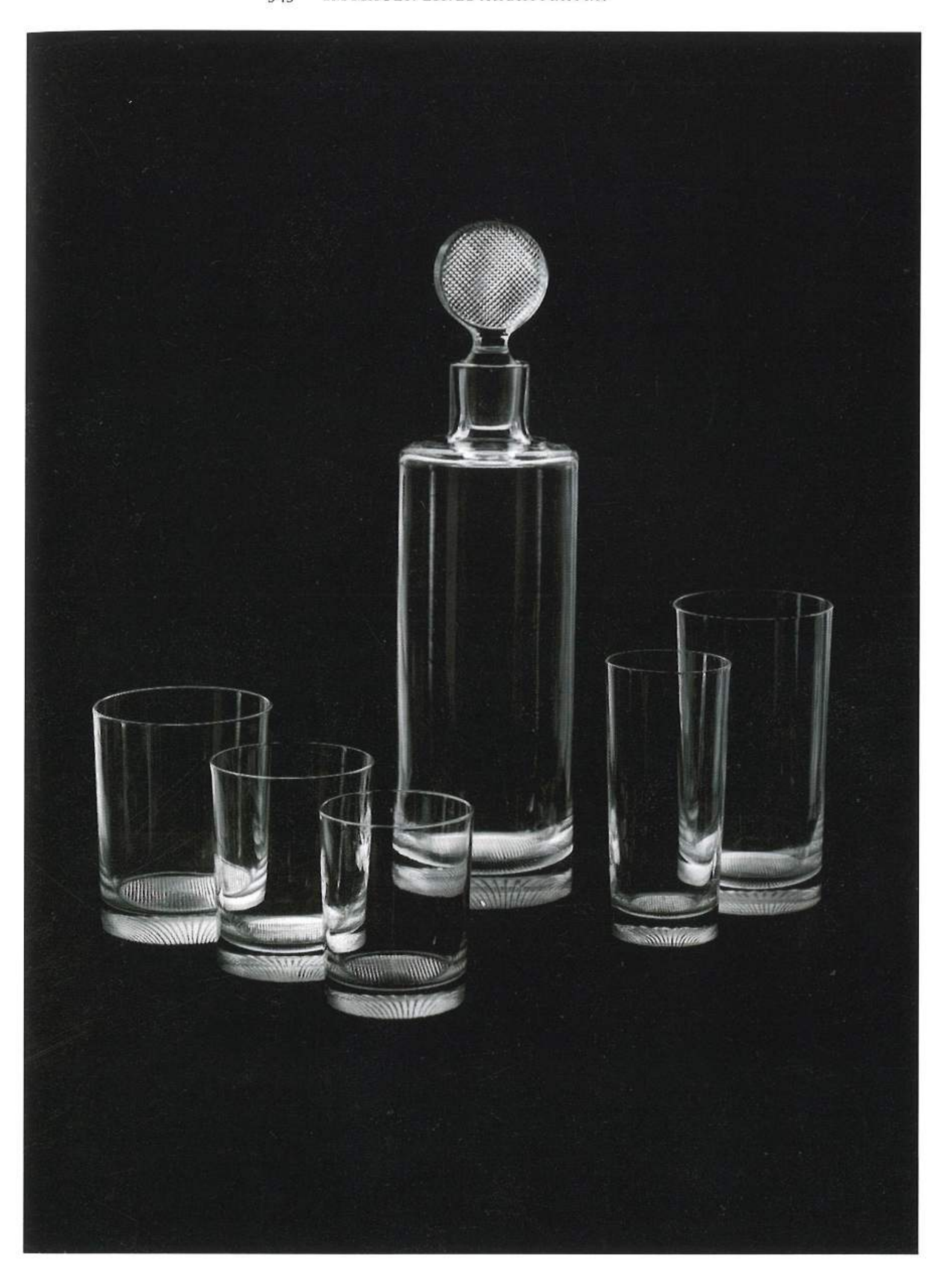
Im Jahre 1903 schrieb Loos in *Das Andere* zum Problem, wie man Sauce aufzutunken habe: *Brot und Semmel darf man nie schneiden. Brechen. Auch darf man nicht Brot oder Semmel mit einer Gabel aufspießen, um damit die Sauce aufzutunken. Wohl kann man aber ein Stück Brot oder Semmel in die Hand nehmen und die Sauce damit austunken. Aber dazu gehört Geschicklichkeit, Übung und Grazie.*

Wie sehr Loos sich selbst an die von ihm aufgestellte Regel des Essens mit den Fingern hielt, beweist eine etwas unappetitliche Geschichte, die Oskar Kokoschka erzählte: Loos lag in Paris in seinem Bett und hatte unter der Decke einen Hummer mit Mayonnaise. Er brach immer ein Stück vom Hummer mit den Fingern ab und tauchte es in die Mayonnaise. Als Kokoschka ihn besuchte, forderte Loos ihn auf, mit ihm den Hummer zu essen.

In seinem Vortrag *Vom Gehen, Stehen, Sitzen, Liegen, Essen und Trinken* richtete Loos an jedermann die nachdrückliche Warnung, sich nur ja nicht ein von einem Kunstgewerbeprofessor entworfenes Essbesteck anzuschaffen: *Das allgemein gebräuchliche Essbesteck sei das organische Produkt eines vielhundertjährigen Kulturprozesses, das an Vollkommenheit durch kein erfundenes ersetzt werden könne. Wenn ein Professor nicht damit umgehen könne, so liege dies nur darin, dass er eben nicht essen kann. Nur einer, der nicht fechten könne, werde an der Konstruktion des Säbelgriffes allerlei auszusetzen haben, die jeder Fechtmeister bewundere. In überaus scharfen Worten von köstlicher Satire nahm der Vortragende Stellung gegen jene Kunstrichtung, die jeden Gebrauchsgegenstand künstlerisch originell zu gestalten suche, ohne sich um die Zweckmäßigkeit solchen Schmucks zu kümmern. Er beschrieb den unheilvollen Einfluss, den die Secession in dieser Richtung auf das Kunstgewerbe genommen habe und stellte die Forderung auf, dass jeder Gegenstand in erster Linie möglichst vollkommen seinem Zwecke angepasst sein müsse. Der englische Stil kommt dieser Forderung am nächsten. Deshalb beherrscht er die Welt.* (*Illustriertes Wiener Extrablatt,* Wien, 25. März 1911)

Loos selbst entwickelte daher kein Essbesteck. Für die alteingesessene Wiener Glasfirma J. & L. Lobmeyr entwarf er 1931 aber ein Service aus Kristallglas, das heute noch erzeugt wird und erhältlich ist. Die Anregung für die Form dieser einfachen, zylindrischen Gläser hatte Loos in Frankreich erhalten. Den markanten *Karo-Schliff* der ebenen Glasböden entlehnte er vom Napoleon-Service. Die von der Firma Lobmeyr auf den Markt gebrachten Gläser entsprechen nicht ganz den Vorstellungen von Loos, der sie rein zylindrisch geformt haben wollte. Die von Loos entworfenen fünf Gattungen Gläser wurden Anfang 1933 von Hans Harald Rath, dem Sohn von Stefan Rath, im Loos'schen Sinne mit einer Weinflasche, einer Fingerschale mit Unterteller, einem Krug und später noch mit weiteren Formen ergänzt.

Gegenüber:
Gläser aus Kristallglas, die Adolf Loos 1913 für die Wiener Glasfirma J. & J. Lobmeyr entworfen hat.
Wien, Albertina, Adolf Loos Archiv



Auch über richtige Salzstreuer zerbrach sich Loos den Kopf: *Nun habe ich ein kleines Ding, das mir sehr viel Freude macht. Es ist ein ganz gewöhnlicher hölzerner, allerdings neuartiger Salzstreuer, weiß lackiert, den ich bei keinem Mahl entbehren mag. Wie ein kleiner Pilz steht er dienstbereit auf dem Tisch. Ich wünsche mir insgeheim, dass die Speisen, ganz im Gegensatz zu früher, zu wenig gesalzen sind, damit ich meinen kleinen Diener in Anspruch nehmen kann. Es ist kein Salzfass von früher, aus dem man mit dem Messer das Salz entnehmen musste, weil gewöhnlich kein Löffel dabei war, es ist auch keiner der gottlob schon üblichen Salzstreuer, bei denen man gewöhnlich zuerst zuwenig und nachher zuviel Salz bekam, es ist richtig, das Ideal eines Salzstreuers. Wie schon gesagt, ist der Salzstreuer aus Holz, der dem Salz die ihm leicht anhaftende Feuchtigkeit entzieht. Bei diesem Salzstreuer gibt es keine Bröckchen und Klößchen und kein Versalzen mehr, denn der Knopf, den man nach Bedarf betätigt, streut nicht nur die gewünschte Menge Salz, sondern zerreibt und mahlt die inzwischen trocken gewordenen Klößchen. Und dieses praktische, freudespendende Ding kostet 1,60 Schilling.* (*Der Adler*, Wien, 16. Juli 1933).

Der Abschnitt über das Trinken aus Loos' Vortrag *Vom Gehen, Stehen, Sitzen, Liegen, Schlafen, Essen, Trinken* wurde in der avantgardistischen Berliner Zeitschrift *Der Sturm* abgedruckt: *Aber das Getränk soll nicht nur gut aussehen: es soll auch gut getrunken werden. Die Gläser, die in den letzten drei Jahrhunderten angefertigt wurden, erfüllen diese Forderungen fast immer. Unsere Zeit – nein, ich will unsere Zeit nicht schmähen –: unseren Künstlern war es vorbehalten, außer unappetitlichem Dekor auch noch Glasformen zu erfinden, aus denen man nicht trinken kann. Es gibt Wassergläser, aus denen einem das Wasser rechts und links bei den Mundwinkeln herausrinnt. Es gibt Liqueurgläser, die nur zur Hälfte geleert werden können. (Für Liqueurgläser haben die schnapskundigen Holländer eine klassische Form gefunden: eine Windblütenform. Da kann der schwerflüssige Liqueur leichter herausfließen. Es war daher selbstverständlich, dass die Wiener Secession das umgekehrte Prinzip für Liqueurgläser beschloß: die Mandarinenform. Nur Schlangenmenschen, die sich soweit zurückbeugen können, dass sie mit dem Kopf die Erde berühren, können ein solches Glas leeren.) Bei neuen Formen sei man daher vorsichtig und wähle lieber die alten.* (*Der Sturm*, Berlin, November 1911)

Wie man das, was man isst, kocht

Claire Beck, seiner dritten Frau, war der Küchenzettel von Loos in ihrem Buch *Adolf Loos privat*, das 1936 erschien, ein eigenes Kapitel wert. Ihrer Schilderung nach war der Küchenzettel bei Loos international wie der ganze Mann. Zu den Tagesgerichten zählte bei ihm neben dem *Pot-au-feu* der Porridge, nach englischer Art zubereitet: *Zu drei Kaffeetassen kochenden Wassers werden zwei Kaffeetassen Haferflocken geschüttet, ein paar Minuten gekocht, nicht zu lange. »Die Flocken sollen zwar weich sein, aber noch einzeln aufeinanderliegen«, sagt Loos. Dazu wird separat Obers und gratinierter Zucker serviert.*

Loos nahm nur wenig von der Speise auf den Teller, schüttete reichlich Obers darüber und streute Zucker darauf. *Den Zucker muss man zerbeißen,* sagte er. Einmal hatte Loos lange Konferenzen mit General K. in Prag, der ebenfalls der Ansicht war, man müsse diese gesunde Speise in der Armee einführen; allerdings wäre statt Obers dann kalte Milch zu nehmen. Der Versuch misslang – den Soldaten schmeckte der Porridge nicht.

Den Rezepten von Loos nach, wie sie Claire Beck überlieferte, wird der Spinat oder Kochsalat gut gewaschen, in Wasser gekocht, einen Moment ohne Fett in eine offene Kasserolle gegeben, damit das Wasser gut abdampft, dann erst wird das Stück Butter oder Fett dazugegeben. Loos sagte: *Der passierte Spinat wird deshalb gemacht, damit man nicht merkt, dass er schlecht gewaschen ist.* Vor der Suppe werden oft geputzte, länglich geschnittene rohe Karotten gegessen, die in einem Wasserglas auf dem Tisch stehen. Und noch ein Kochtipp von Loos: *Schnitzel dürfen niemals geklopft werden.* Loos sagte: *Der Saft, das Beste, wird herausgeklopft!*

In der zweiten Nummer des 1903 von Loos herausgegebenen Blatts zur Einführung abendländischer Kultur in Österreich, *Das Andere,* schrieb Loos: *In Amerika ist ein Gemüse im Gebrauch, das so häufig auf den Tisch kommt, wie bei uns Kohlrüben oder Fisolen. Es heißt egg-plant – Eierpflanze. Auch bei uns wird es in jüngster Zeit auf den Markt gebracht unter dem Namen Melanzane. Auf dem Naschmarkte werden unseren Hausfrauen die blauen, länglichen Früchte sicher schon aufgefallen sein. Aber die Nachfrage ist trotz der Wohlfeilheit gering. Denn man versteht sie nicht zuzubereiten. Es geht dieser Frucht wie der Kartoffel. Ich bringe hier ihre beste Zubereitungsweise. Man schält die Frucht und schneidet sie, wenn sie lang ist, der Länge nach, wenn sie rund ist, der Breite nach in 4 Millimeter breite Scheiben. Salzt sie und paniert sie in Mehl, Eier und Semmelbrösel. Dann bäckt man sie ziemlich lange in Butter wie ein Schnitzel aus.* ¢

Kurtzer Unterricht, in welchen unterschiedene Speisen gut zuzubereiten beschrieben seynd. *Wien (Maria Theresia Voigtin), 1736. Sign. 225327-A. Alt Mag*

Durch die zahlreichen von der Kirche verordneten Fasttage nehmen in diesem barocken Wiener Kochbuch die Fastensuppenrezepte (Nr. 1 bis 32) und die Fischrezepte besonders breiten Raum ein (insgesamt 70 Seiten).

Böhmische Suppen (Nr. 23): Erstlich siede die Erbsen schön weich / hernach durchgetriben / so viel man Suppen brauchet / nihm auch schöne klein-gesottene Gersten darein / abgerührt / gewürtzt mit Muscatnuß und Saffran / gesaltzen / und ein wenig Butter daran / lasse es einen Suth aufthun / angericht über gebähte Schnitten.

Hechten in Krehn-Panadl (Nr. 115): Wann der Hechten geschüppt ist / zertheile solchen zu Stückeln / siede es frisch ab / die Semmeln geschält / und eine gute Erbsen-Brüh daran gossen / lasse es sieden; wann die Zeit ist / richte den Krehn darein, gewürtzt / Milchram und Butter / und über den Hechten angericht.

In der Mehlspeiskategorie finden sich neben Rezepten für bis heute überaus beliebte Gerichte wie *Milchram-Strudel* (Nr. 38), *Dopffen-Strudel* (Nr. 40), *Gugelhopff* (Nr. 373 bis 375), *Brand-Krapffen* (Nr. 387 und 388)

und *Mandel-Maultaschen* (Nr. 390) auch pikante Mehlspeisen wie *Semmel-Knödel* (Nr. 50) oder *Krebs-Pastetten in Fasttägen* (Nr. 45). Unter den süßen Versuchungen dieses barocken Kochbuchs sind auch Rezepte für das *Koch*; gemeint ist damit jene vor allem für die Wiener warme Mehlspeisküche typische Breispeise, die vielfach auch den Charakter von einem Beeren- und Obstmus aufweist. Die Speisenkategorie *Koch* ist uns heute nur mehr aus der Volksküche geläufig – und hier vor allem als *Grieß*- oder *Hollerkoch*. Ein Rezept wird für die Verarbeitung von Hagebutten (*Hetschepetsch*) angeboten:

Aufgehendes Hetschepetsch-Koch (Nr. 430): Bereite vor eine grosse Schüssel 3. vierting durchgeschlagenen Salsen in einen Weidling / nihm ein halb Pfund Zucker in ein messingnes Beck / und 2 Löffel frisches Wasser / siede den Zucker / biß er sich spinnt / giesse ihn gemach in die Salsen / und schön glatt abgetriben / laß es auskühlen / nihm von zehen Eyern die Klar / faimet aufgerührt / nach und nach in die Salsen verrührt eine gantze Stund / richte es schön hoch auf eine bestrichene Schüssel / und in einer gleichen Hitz gebachen.



Erster theyl der

Dissenteria genant / stillet auch andern vnmessigen fluß / als die Feygwartzen / oder Güldin adern / der weiber blůmen / vnd dergleichen.

Darmit aber solche Latwerg in jrer wirckung stercker vnnd krefftiger werd / mag mann ander stuck mehr darzů brauchen / welche sonderlich krafft vnd eygenschafft haben zu stopffen / vnnd die verwundten därme von scherpff der blůtrůr verletzt vnnd geschädiget / wider zu heylen / als Wegerichsamen / Saurampffersamen / rot edel auffgedörte Rosen / vnd ander vil der gleichen stück / welche doch füglicher vnder solche Latwergen vermischt werden / nach erforderung des gebrechens / so mann ietzund solche Latwergen brauchen wil etc.

Von roten Hanbůten / odder frucht der wilden heck Rosen / ein nützliche gůte Latwerg zůbereyten.

An den wilden Rosen / so man heck Rosen nennet / wächst ein schöne rote frucht / die nennet mann Hagbůten / darinn der samen solcher wilden Rosen

Teutschen Apotecken. 53

Rosen / daruon die jungen stöcklin gepflantzet werden / mögen auffgezilet werden / verschlossen ist. Von diser wildē frucht würt allermaß wie von den Welschen Kirschen gesaget / ein krefftige Latwerg bereydt. Soliche Hagbůtten abgebrochen wann sie am grösten vnnd volkomesten sein / nach dem Herbstmonat / die stil vñ butzen daruon geschnitten / vnd inwendig von dem härigen samen wolgereyniget / Dann magstu sie in frischem wasser / oder wie von den Welschen Kirschen gesagt ist / in gůtem dick rotem weine wol sieden / daß sie gantz lind vnnd weych / vnd also durch ein sib / oder härin

G v

Hagebutten. *Holzschnitt.*
In: Gualtherus Herminius Ryff: Confect Buch und Hauß Apoteck.
Frankfurt/M. (Christian Egenolff), 1548.
*Sign. *69. L. 79*

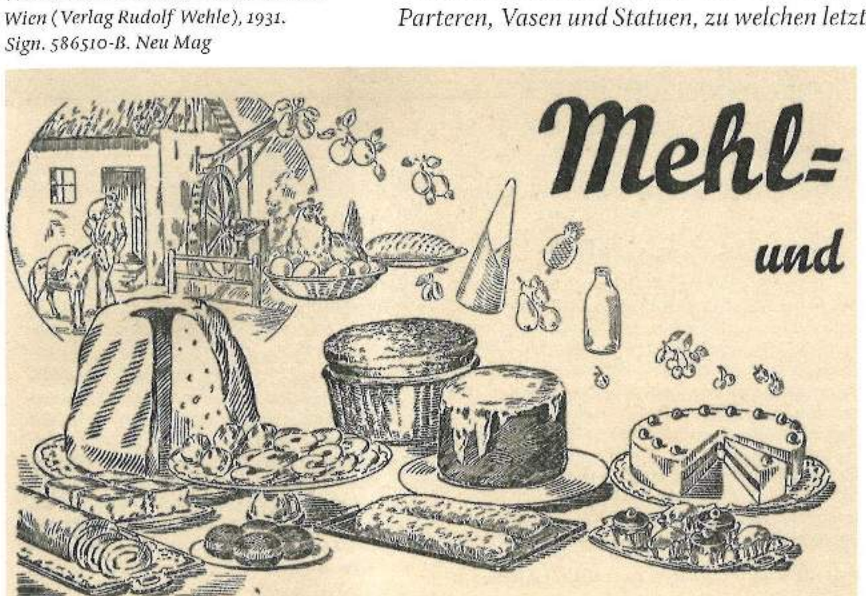
Um sich gegen die offensichtliche Kochbuchschwemme der Zeit abzuheben, wird in der Vorrede zu diesem Klassiker, der bis ins frühe 19. Jahrhundert in immer neuen Auflagen erschien, die Praxisbezogenheit betont: *Auch hat man bey jeder Speise und derselben Zugehörige genau das Maaß und Gewicht bis auf das Kleinste angemerkt; ja sogar die Zeit bestimmt, wie lange jede Sache zu ihrer Zubereitung braucht. Auch wählte man von jeder Gattung Speisen mehrere, wovon einige theuerer, andere sehr gering zu stehen kommen.*

Besonderes Augenmerk auf die gefällige Präsentation der Speisen wird im Kapitel *Von der Zierlichkeit im Anrichten der Speisen, und Auftragen derselben* (S. 23) gerichtet: ... *man suche, diejenigen Theile des Gerichts dem Auge gleich merkbar zu machen, die gemeiniglich für die schönsten gehalten werden, um den Appetit der speisenden Personen desto schneller erwecken zu können. Daraus folgt denn im Gegentheil, dass man alle diejenigen Theile, die das nicht bewirken, entweder ganz verdeckt, oder mit gewissen anderen Gegenständen verschönert, und ihnen so zu Hilfe kommt. Die Hausfrau muß mit ihren Speisen so umgehen, wie manche schöne mit ihrer Figur an der Toilette, wenn sie sich fehlende Reitze zu geben, oder die, die sie nicht hat zu heben sucht.* Im

Ignaz Gartler und Barbara Hikmann: Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. Enthält tausend fünfhundert fünfzig Kochregeln für Fleisch- und Fasttäge alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, nebst einem Anhang, worinnen ein allgemeiner Unterricht, was man in der Küche beym Einkaufen, Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafeln zu beobachten habe, als auch bequeme Speiß- und Suppenzetteln. Anfangs herausgegeben von Ignaz Gartler nunmehro aber verbessert und vermehrt von der Barbara Hikmann. 20. Auflage.
Wien (Gerold), 1797.
Sign 284.160-B (6499 =) 215-271

Kapitel *Zu der Präsentation des Desserts* (S. 25) klingt zudem eine lang tradierte Erscheinungsform der Tafelkultur an – das Schauessen: *In großen Tafeln, als: bey Hochzeiten, Priminzen etc. verbindet man mit dem Dessert viele Sinnbilder und figürliche Vorstellungen, welche auf die Lustbarkeiten oder das Festin, Bezug haben. Die meisten Vorstellungen bey großen Dessert sind Tempel, Lustgärten mit Spaziergängen, Gebäude, ländliche Gruppen, Springbrunnen, Parteren, Vasen und Statuen, zu welchen letzteren in der Porzellanfabrick die Schönsten und Zierlichsten von allen nur erdenklichen Stellungen zubereitet, und zu haben sind.*

Mehl- und Süßspeisen. *Lithografie. In:* Hans Ziegenbein und Julius Eckel: Was koche ich heute. Wiener Küche. *Wien (Verlag Rudolf Wehle), 1931. Sign. 586510-B. Neu Mag*



Unter den Rezepten Gartlers finden sich nicht weniger als sechs Varianten der bekannten Linzertorte (S. 434f.): in abgetriebener, gebröselter, geringelter und gerührter Machart sowie mit Zimmet oder Mandeln zubereitet.

Linzertorte mit Mandeln (Nr. 1154): Treibe 1 Pfund Butter in Weidling recht pflaumig ab, hernach verrühre recht gut 1 Pfund geschwöllte und fein gestossene Mandeln, und vier Eyerdötter, jeden gut verrühret, alsdann rühre ein Pfund gesiebten Zucker, 1 Quintl gestossene Gewürznagerl, eine halbe gerieben Muskatnuß, 1 halb Loth fein gestossenen Zimmet, von einer ganzen Limonie klein geschnittene Schäler darein, zuletzt verrühre recht gut 1 Pfund Mehl, alsdann thue die Hälfte von Taig auf ein mit Butter beschmiertes Tortenblattel, und streiche ihn mit einem Messer auseinander, alsdann streiche Salsen, was für eine ist, darauf, schmiere einen Reif mit Butter, mache ihn um das Blattel herum, von den übrigen Taig mache ein gestangeltes Gitter darauf, backe sie 5 Viertelstund in der Tortenpfanne, alsdann mache ein weißes und rothes Eis darüber, streue fein geschnittene Pistazien darauf, und laß noch mal in der Tortenpfanne trocknen.

Wie Gerda Barth (1979) nachwies, hat Gartler seinerseits auf ältere Kochbücher zurückgegriffen – etwa auf das in Bamberg und Würzburg 1772 verlegte *Wienerische bewährte Kochbuch*, aus dem er das Verzeichnis der unbekannten österreichischen Wörter übernahm.

Im Vorwort erklärt die Verfasserin, dass es ihr ausdrücklicher Wille gewesen sei, *kein Wort schriftmäßig umzumodeln, sondern durchaus ihre eigene Küchensprache beyzubehalten, weil sie glaubt, dass es kein Roman oder Lesebuch ist, und nur denjenigen angemessen geschrieben ist, die sich der Kochkunst widmen.* Im Register finden sich neben Kochrezepten auch Vorschläge für das Anfertigen von Marmeladen und Pasteten. Zu den Spezialitäten mit direktem Österreich-Bezug werden unter anderem *Baadner Hühnl* (S. 98) oder *Germ-Linzer-Torten* (S. 116) gezählt.

Linzer-Torten (die gebreselte) (S. 82): Die gebreselte Linzer-Torte zu machen … nimm den Teig halben Theil, walge ihn aus, leg ihn auf ein Tortenplattel, thue was Eingemachtes darauf, das nicht naß ist, von dem übrigen Theil mach Stangel, legs gatteret darauf, bestreichs mit Eyerklar, bestecks mit halben Mandeln, besäe es in der Höhe mit Zucker, mach einen Reif herum, backs in der Tortenpfann schön gelb, so ist es fertig.

Anonym: Kleines österreichisches Kochbuch, oder Sammlung der ausgesuchtesten, schmackhaftesten und vorzüglichsten Fleisch- und Fastenspeisen nebst einigen Confitüren die eine wienderische Köchinn sowohl für herrschaftliche als bürgerliche Tafeln durch eine lange Reihe von Jahren stets mit Beyfall aufgetischt hat.
Wien (Fr. Ant. Hofmeisterische Musik-Kunst und Buchhandlung), 1798.
Sign. 7739 (211-253)

Anna Dorn beklagt im Vorwort nicht nur den Verfall der heimischen Küchentraditionen, sondern auch die schwindende Spargesinnung in der Küche: *... wir müssen ... mit Bedauern gestehen, daß in unseren Zeiten eine geschickte und schmackhafte Bereitung jener gedeihlichen, wahrhaften und auch dem Gaumen zusagenden Kost, in welcher unsere Aelternmütter uns unerreichbare Vorbilder sind, dem Streben, alles Ausländische nachzuahmen hat weichen müssen, und wir größtentheils auch den häuslichen Tisch mit piquanten Brühen, kraftlosen, faden Gerichten und stark gewürzten Schüsseln überhäufen, die weder der Gesundheit zuträglich sind, noch sich mit den überall mehr in Abnahme kommenden Regeln häuslicher Oeconomie vertragen.*

Weiters verweist Anna Dorn auf ihre Jugendjahre in der Küche eines der ersten Häuser, wo sie innerhalb von 16 Jahren bis zu der mit der Oberleitung beauftragten *Vorsteherin* aufstieg. Am Rande erwähnt sie auch ihre momentane prekäre materielle Lage: *Doch auch diesen behaglichen Standpunct bürgerlicher Wohlhabenheit, mußte sie als Witwe in ihrem Alter verlassen: durch Zeitverhältnisse und Unglücksfälle und die Erziehung ihrer Kinder beynahe in Dürftigkeit versetzt, sieht sie sich jetzt auf einen ziemlich engen Wirkungskreis beschränkt.*

Vor dem Hintergrund ihres privaten Schicksals erhält ihre Mahnung zur ökonomischen Haushaltsführung noch an Gewicht: *Als Gattinnen und Mütter werden sie einst diese Wahrheit würdigen lernen und die heitere Stirn ihres, von tausend unnöthigen Ausgaben verschont gebliebenen und dennoch stets mit Anstand und Wohlgeschmack gesättigten Gattens, wird Ihnen danken, daß Sie treuem Rath folgten.* Von dieser Sparsamkeit ist hingegen in den Rezepten wie auch den vorgeschlagenen Speisezetteln nur wenig zu bemerken.

Als eine Art kulinarische Leistungsschau des Frühbiedermeier erweisen sich die Speisezettel für den Weihnachtsabend (Heiliger Abend) und den Weihnachtstag (Christtag), auf denen wir neben traditioneller Weihnachtskost wie Karpfen auch manche Überraschungen entdecken:

Anna Dorn: Neuestes Universal- oder Großes Wiener Kochbuch.
Wien (Tendler & Manstein), 1827.
Sign. 293.378-B. Alt Mag



Weihnachtstafel für 10 Personen.
Farblithografie.
In: Rudolf Zäch: Die neuzeitliche Küche.
Konstanz (Carl Ehlers), 1931.
Wien, Privatbesitz
Kleine Tannenbäumchen, tannenzapfenverzierte Biedermeierkränze mit Kerzen, Mistelzweige, Früchte und Weihnachtsgebäck bilden den Tischschmuck dieser groß angelegten Tafel.

Speisenfolge für den Weihnachtsabend (S. 634f.): *Suppen: Braune Fischsuppe, Rogensuppe, Eyerschmalz mit Aepfeln, Eyer mit Pöckelhäring, Eyer mit Senfbrühe und Eyerwandeln. Fischspeise: Aalruppe mit Sauerkraut, Karpfen in böhmischer Soße und gebackene Frösche. Dazwischen zwey Assietten mit Schnecken und Kren. Mehlspeise: Dampfnudeln bayerische und gebackenes Obst. Fische: Gebackener Hecht, Hansen und Barben gebraten. Salat: Selleriesalat mit Rapunzen. Dessert: Gugelhupf, Kletzenbrot, Äpfel, Nüsse und Weintrauben. Das übrige nach Belieben.*

Karpfen in böhmischer Soß (S. 144): Nachdem der Fisch wie gewöhnlich behandelt und das Blut in etwas Essig aufgefangen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, setzt halb Essig und halb Bier in einer Pfanne auf's Feuer, und läßt es mit einigen geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Limonienschalen, auch fein geschnittenem Sellerie gut aufkochen. Dann gibt man die Karpfenstücke sammt dem behutsam von der Galle getrennten Bäuschel und einem Stück Butter hinein, läßt alles schön langsam aufkochen. Zuletzt gibt man das Blut und ein Stückchen Zucker dazu, und richtet nach nochmahligem Aufsieden, den Karpfen sammt den Wurzeln auf die Schüssel. Sollte die Soße nicht dick genug seyn, so kann man sie noch in einer braunen Einbrenn von Rind, Rindschmalz, etwas Mehl und einem Stückchen Zucker verkochen lassen.

Am Christtag wird u. a. gebratener Indian, gebratener Kapaun, Pomeranzensalat, Sellerie und Erdäpfelsalat, als Dessert gerührte Linzertorte und als Mehlspeisen *Chocoladestrudel* und Reispudding mit Obst empfohlen.

Chocoladestrudel (S. 180): Man treibt 6 Loth Zucker und 6 Eyerdötter ab, rührt 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 2 Tafeln gute aufgeriebene Chocolade nebst dem Schneee von 4 Eyerklar darunter, bestreicht den wie zuvor bereiteten und abgetrockneten Strudelteig mit Butter, und die Fülle einen Messerrücken dick darauf, dann legt man den locker zusammengerollten Strudl auf eine mit Butter bestrichenen Schüsel, gibt ein wenig siedendes Obers und Zucker darüber, bestreut ihn mit geriebener Chocolade, und gibt ihn gehörig gebacken zur Tafel.

Im Anhang folgen Instruktionen für das Tafeldecken. Anna Dorn zeigt sich zudem überaus erfreut über die Lockerung der rigiden Tischzucht (S. 540f.), die sie ob ihrer langen Dienstzeit in einem herrschaftlichen Haus wohl noch erlebt haben dürfte: *Seit der lästige Zwang einer strengen Etikette größtentheils von den Tafeln verbannt ist, nicht mehr ein ängstliches Rangabmessen der Gäste die Sitze derselben bestimmt und für freundschaftliche Zirkel die runden Tische den großen Tafeltischen vorgezogen werden, ist es keinen so bedenklichen Schwierigkeiten wie ehmals unterworfen, jedem Gaste seinen Platz anzuweisen.*

Clara (Klara) Fuchs kommt aus der Riege der Stiftsköchinnen und arbeitete als solche im Augustiner Chorherrenstift Klosterneuburg bei Wien. In ihrer Vorrede betont sie die Praxisnähe ihrer hier dargelegten Kochkunst. Den eigentlichen Rezeptteil eröffnet das Suppenkapitel. Unter den Fastensuppen finden sich etwa Rezepte für eine *Mandelsuppe* (Nr. 1), Suppe mit *Obersschöberl* (Nr. 11) oder *Fischbäuschelsuppe* (Nr. 6). Bei den Fleischsuppen begegnen wir neben einer *Biersuppe* (Nr. 23), *Weinsuppe* (Nr. 22) und einer *Kräutersuppe* (Nr.15) auch einer *Suppe mit gebackenen Semmelknödeln* (Nr. 17). Einen festen Platz nimmt die klassische *Oliosuppe* (Nr. 20) ein. Diese Suppe spanischer Provenienz weist noch zurück in die barocke Wiener Hofküche Kaiser Karls VI., wo sie sich zur klaren Suppe entwickelte. Das Siedfleisch selbst wurde nach der vierstündigen Prozedur für die Herrschaftstafel nicht verwendet und als Deputat an das Küchenpersonal verteilt. Ob ihrer kräftigenden Wirkung wurde sie gerne physisch labileren Naturen gereicht wie beispielsweise dem Erzherzog und nachmaligen Kaiser Ferdinand I. von Österreich (1793–1875), dem man diese Kraftbrühe jeden zweiten Tag vorsetzte. Aber auch bei großen Festen wurde diese überaus arbeitsintensive Suppe gereicht.

Nach dem Umbau der Wiener Hofküche gab es ab 1903/04 sogar eine eigene Küche, in der sich vier kupferne, eingemauerte Kessel zur Zubereitung der Suppe befanden, die rund 200 Liter fassten. Allein in der vereinfachten Version, die Erzherzog Otto um 1900 veranlasste, wurden laut Ingrid Haslinger (1998, S. 44) für ca. 10 Liter Suppe neben den Gewürzen (Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Neugewürz) 1 kg Maroni, ½ kg Linsen, 15 Eier zum Klären der Suppe, ½ kg Speck (zum Anrösten), 2 kg Rindfleisch, 2 kg Schweinefleisch, ¼ kg Rindsleber, 2 kg Schinken (oder Kalbfleisch), 3 kg Kalbfleisch, 1 Wildente, 3 Stück Kalbsfüße, 1 Hase, ¼ kg Kalbsleber, 1 Ente, 3 kg Lammfleisch, 3 Rebhühner, 1 Gans, 2 alte Hühner, ¼ kg Champignons, 4 Stück Kohl, 4 Stück weißes Kraut, 5 Petersilwurzeln,

Gegenüber:
Triumf der Kochkunst.
Lithografie zum Titelblatt.
In: Clara Fuchs: Die praktische Wiener Vorstadt-Köchin als Meisterin in der Kochkunst.
Wien (Albert A. Wenedikt), 1860.
Sign. 57948-B. Neu Mag
Die Rahmung dieses Sujets mit Rotwild, (Wild-)Geflügel und Krustentieren entspricht den gehobenen Ansprüchen der großbürgerlichen Küche zu Beginn der Wiener Gründerzeit. Das Geld möcht' ich haben, was mein Herr ausgibt in ein' Jahr, *beteuert einer der Protagonisten in Nestroys Stück* Zu ebener Erd und erster Stock, *an das diese Abbildung erinnert.*


Triumf der Kochkunst

8 Stück Porree, 5 gelbe Rüben, 3 Goldrüben, 8 Scheerrüben, 4 weiße Rüben, 5 Stück Sellerie und 2 Stück Zwiebel verwendet. Diese schier wahllos anmutende Kompilation mit zum Teil kostspieligen Zutaten ließ man vier bis fünf Stunden kochen, entfettete und klärte sie, um sie dann durch ein Sieb zu seihen. Da die eigentlichen Zutaten nach dem Kochen unbrauchbar waren, sollte diese Oliosuppe aufgrund des Aufwandes nach dem Zusammenbruch der Monarchie bald aus den Kochbüchern verschwinden.

Zurück zu den Fleischspeisenrezepten der Klara Fuchs: Hier finden wir eine Reihe bekannter Gerichte wie *Beefsteak* (Nr. 42), *gedünsteten Rostbraten* (Nr. 43) *Schinkenfleckerl* (Nr. 93) oder den *Esterházy-Rostbraten* (Nr. 100). *Gepracktes Fleisch* (Nr. 58), *ungarisches Repphuhn* (Nr. 64) oder *faschiertes kälbernes Schnitzel mit Ragout* (Nr. 45) ergänzen diese Sektion neben einer Reihe von anderen Spezialitäten. Unter den neun angeführten Eierspeisen finden sich *Eier à la Minute* (Nr. 164), *Eier im Nest mit Sauerampfer* (Nr. 157) oder eine *holländische Eierspeise* (Nr. 159). *Schwarzer oder böhmischer Fisch* (Nr. 49), *Forellen in Tokayerwein* (Nr. 145) oder *Schildkröten in ihren Schalen* (Nr. 54) bereichern die Kategorie Fisch. Für insgesamt 28 so genannte *Köche* hat Fuchs Rezepte parat; aus dieser Gruppe sei ein Beispiel vorgestellt:

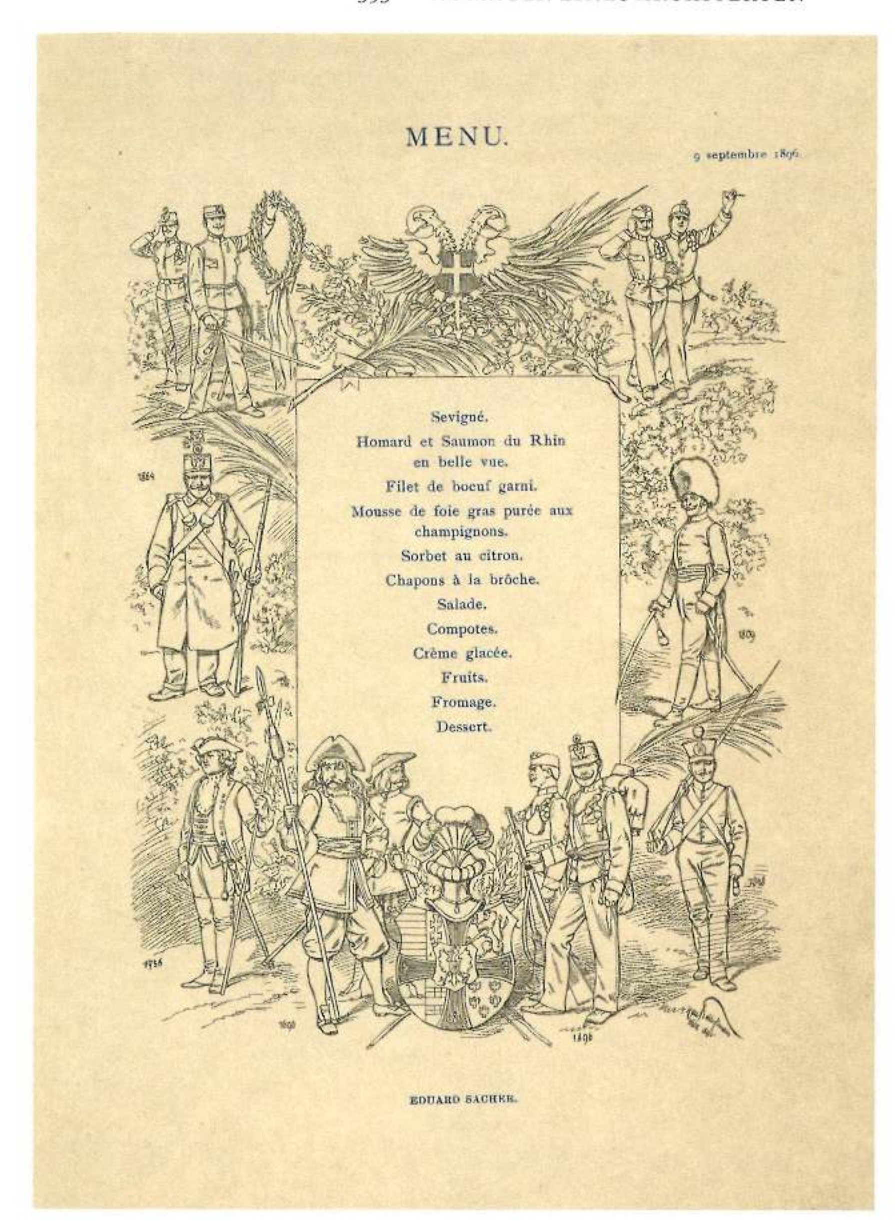
Kastanienkoch (Nr. 175): Treibe einen Vierting Butter gut ab, gib 5 Loth geschwellte und gestoßene Mandeln mit 5 Loth gebratenen und getriebenen Kastanien hinein, treibe es recht pflaumig ab, dann gib 5 Loth gestoßenen Zucker und 7 Eierdotter dazu, verrühre es nochmals gut und menge von 4 Eiern den Schnee darunter. Nun gib es in einen ausgeschmierten Model, backe es und mache einen Uebergu߀.

Nach den 27 angeführten *Wandeln*-Rezepten (darunter ein *Biskotenwandel*, Nr. 256, und ein *Topfenwandel*, Nr. 242) folgt eine Reihe von Tortenrezepten – darunter drei für die *Linzertorte* (Nr. 286 bis 288), eine *Kaisertorte* (Nr. 278) sowie für eine

Karmelitertorte (Nr. 282): Schlage in einem Hafen 6 ganze Eier und 6 Dotter, rühre es eine Viertelstunde, dann rühre ½ Pfund gesiebten Zucker darein, rühre es eine ganze Stunde, schneide 1 Vierting geschwellte Mandeln auf einem Bret (!), gib dann den halben Theil davon hinein, nimm auch 6 Loth gesiebtes Mundmehl, ein wenig Limonienschalen, schmiere einen Reif und Plattel mit Butter, gib den Teig darauf, die übrigen Mandeln streue darüber und bache sie schön.

Eduard Sacher (1843–1892) war der Sohn jenes Wiener Hoteliers und Gastronoms, auf den die Kreation der berühmten Sacher-Torte zurückgeht: Franz Sacher (1816–1907). Dieser hatte 1832 in seinem zweiten Lehrjahr als 16-jähriger Kocheleve am Hofe des Fürsten Metternich eine feine Schokolade-Torte entwickelt, die ihrerseits in Grundzügen auf ältere Vorbilder – etwa auf Conrad Haggers *Saltzburgisches Kochbuch* von 1718 oder Ignaz Gartler-Hickmanns *Wienerischem bewährtem Kochbuch* (ab 1749) – zurückgeführt werden kann. Sein Sohn Eduard verfeinerte seinerseits diese Torte während seiner Lehrjahre beim Wiener K. u. K. Hofzuckerbäcker Demel mit Schokoladeglasur und Marillenmarmelade.

Gegenüber:
Menükarte: Eduard Sacher.
Lithografie nach einer Zeichnung von Hans Schließmann (mit historischen Darstellungen des Wiener Hausregiments Hoch- und Deutschmeister).
Wien, 9. September 1896.
Wien, Christian Brandstätter



Der große Siegeszug dieser Torte hatte einen langwierigen Rechtsstreit zur Folge, da Demel und Sacher die Erfindung der Sacher-Torte für sich beanspruchten – 1965 wurde dieses kulinarische Duell mit der Festlegung beendet, dass man jene aus dem Haus Demel nur *Demel's Sacher-Torte,* die aus dem Hotel Sacher hingegen *Original Sacher-Torte* nennen dürfe. Katharina Prato hat sie in ihr Standardwerk *Die Süddeutsche Küche* (1905, S. 543) aufgenommen:

Schokolade-Torten À la Sacher: Man befeuchtet 15 Deka geriebene Vanille-Schokolade mit einem Esslöffel Wasser und läßt sie im Rohre weich werden, verrührt sie dann fein, gibt 15 Deka Butter dazu, treibt die Butter mit der Schokolade, 6 Dottern und 15 Deka Zucker sehr flaumig ab, mischt hierauf Schnee von 6 Klar und 15 Deka feines Mehl dazu, füllt die Masse in einen weiten, mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Wenn die Torte ausgekühlt ist, dreht man sie um, damit die glatte Seite nach oben kommt, bestreicht sie mit zäher Marillensalse und übergießt sie mit gekochtem Schokolade-Eis von 7 Deka Schokolade.

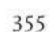
Der Hinweis *Schokolade-Eis* ist missverständlich und klärt sich auf, wenn man das diesbezügliche Rezept studiert, das sich als Schokoglasur entpuppt: *Man rührt 15 Deka Zucker mit ein paar Löffel voll siedendes Wassers ab, gibt 8 Deka im Ofen erweichte Schokolade dazu, rührt die Mischung glatt ab, gießt sie über die Torte und lässt dieselbe trocknen.* (Prato 1905, S. 86) Eduard Sacher, der 1876 sein Hotel direkt hinter der Wiener Hofoper eröffnete, ehelichte 1880 Anna Fuchs. Innerhalb weniger Jahre war sein Hotel zum Inbegriff höchster kulinarischer Standards geworden; hier verkehrte die exklusive Gesellschaft aus Adel und Großbürgertum.

Anna Sacher kam am 2. Jänner 1859 in Wien als Fleischerstochter zur Welt, wo sie bald im väterlichen Betrieb aushalf. Ihr fulminanter gesellschaftlicher Aufstieg sollte durch die 1880 mit Eduard Sacher eingegangene Ehe ermöglicht werden. An der Seite des ambitionierten Gastronoms und Hoteliers gelang es der resoluten Frau, das Hotel als eine der ersten Wiener Adressen für Spitzengastronomie zu positionieren. Als Eduard Sacher 1892 verstarb, führte sie das Haus mit ihrem einzigartigen Unternehmensstil weiter und etablierte es zu einem der berühmtesten Hotels in Europa; zahlreiche Preise bei Kochkunst-Ausstellungen attestierten auch der Küche höchstes Niveau. Anna Sacher verstarb am 25. Februar 1930 in Wien. Das Foto zeigt Anna Sacher – die nicht nur dicke Zigarren schätzte, sondern auch französische Bulldoggen züchtete – als Privatperson.

Gegenüber:
Anna Sacher mit Hunden.
Fotografie, Atelier Madame d'Ora, nach 1900.
Sign. 204322-D
¢ Anna Sacher war nicht nur für ihre Strenge, sondern auch für ihre Fürsorge bekannt. Kurz vor ihrem Tod zog sie sich aus der Führung des Hotels zurück und hinterließ einen Schuldenberg. Dies führte 1934 zum Konkurs, war aber kein Hindernis für den ungebrochenen Erfolg des Sacher-Kochbuchs *(im Jahre 2005 neu herausgegeben von Alexandra Gürtler und Christoph Wagner).*

Die in (Bad) Deutsch-Altenburg (Niederösterreich) am 24. März 1830 als uneheliches Kind in bäuerliche Verhältnisse hineingeborene Kochbuchautorin und Kauffrau Louise (Aloisa) Seleskowitz bezeichnet sich im Vorwort als *gewesene Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien, als Begründerin und Besitzerin des 1. Wiener Kochlehr-Institutes Wien, Freyung 1,* sowie als *Erzeugerin des Kräuter-Liqueures »Herbaria«, ausgezeichnet mit silbernen Medaillen, Ehrenpreisen und Anerkennungs-Diplomen.* Ihr Kochbuch sollte innerhalb von 44 Jahren 20 Auflagen erleben und sie damit berühmt machen; ein Porträtmedaillon ziert daher auch den *kulinarischen Triumphbogen* des Titelblattes: Louise Seleskowitz, die uns hier statt in Arbeitskleidung in züchtiger Bluse gegenübertritt, trägt eine hochgesteckte Kranzfrisur, der Blick verrät freundliche Resolutheit. Sie hat es scheinbar auf den kulinarischen Olymp geschafft – ihr huldigen geflügelte Kochgenien, zu deren Füßen der Buchillustrator ein opulentes Küchenstillleben ausbreitet.

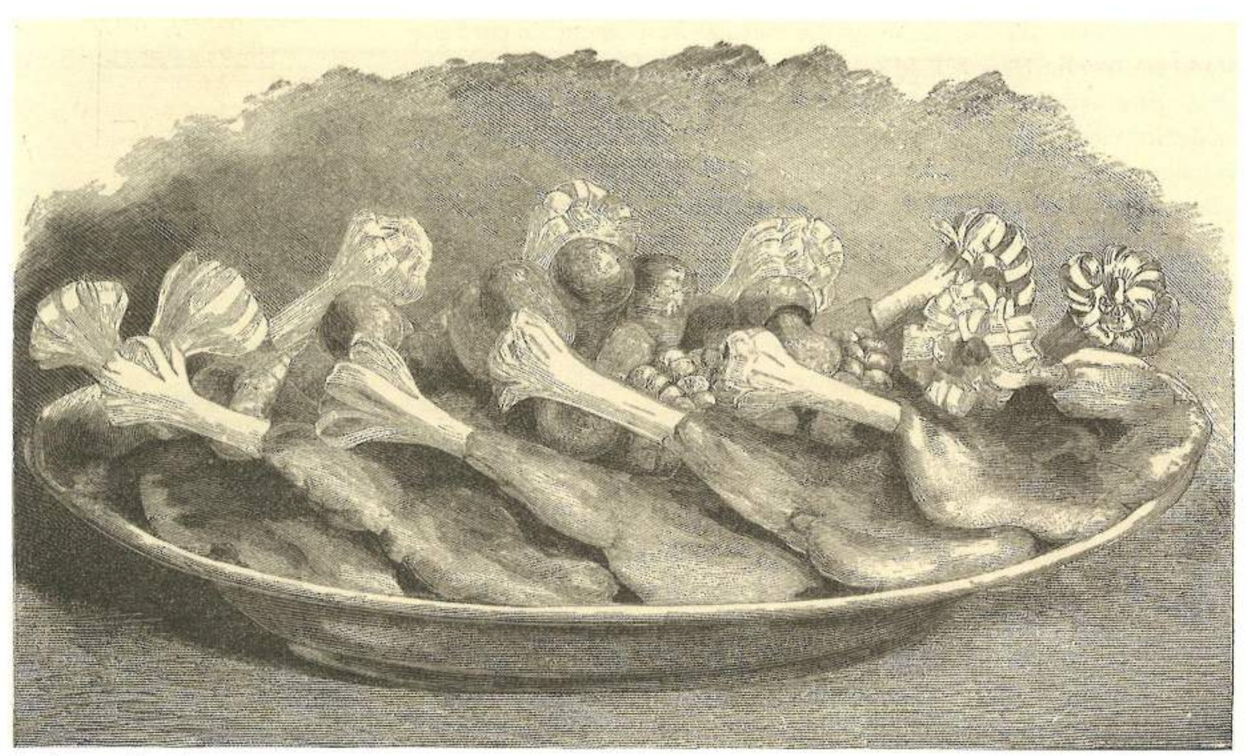
Unten:
Der gedeckte Tisch.
Xylografie zum Titelblatt.
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage.
Wien (Lienhart), 1896.
Sign. 89.007-B. Neu Mag
¢ Die Autorin, deren Antlitz als Medaillon im Scheitel des Triumphbogens erscheint, wird als Herrscherin über die Kochkunst gefeiert. Ihr Buch besticht durch die Vielzahl der Rezepte wie auch Illustrationen, die hier bereits als Serviervorschläge zu verstehen sind.



Schon zu Lebzeiten erhielt sie bei den damaligen Kochkunstausstellungen in Wien, Linz, Krems und Berlin zahlreiche Diplome und Medaillen.

Louise Seleskowitz hat, damaligen Gepflogenheiten entsprechend, ihre Rezepte für eine großbürgerliche Tafel mit acht bis zehn Personen adaptiert, wie sie im Vorwort anmerkt. Die 9. Auflage des Kochbuchs der Louise Seleskowitz, die bereits nach 1899 verstorben sein dürfte, brachte es mit ihren 528 Seiten bereits auf 2.176 durchnummerierte Rezepte, in denen sich die luxuriöse Tafelkultur der Wiener Ringstraßenzeit nicht allein in den kulinarischen Instruktionen, sondern auch im Abbildungsanhang erahnen lässt. Hier finden sich prachtvoll-üppige Arrangements für *Lungenbraten à la Godart* (Tafel IV, Nr. 558), Mayonnaise (Tafel XVI, Nr. 317) oder *Croque-en-bouche* (Tafel XX, Nr. 1866). Nicht immer dauert die Vorbereitungszeit der lukullischen Kreationen so lange wie etwa bei der

Gansleber-Pastete (Straßburger-Pastete in der Terrine / Terrine de foie-gras) (Nr. 1.162): Von 4 weißen Ganslebern schneidet man die Herzen, Gallen und blutigen Fasern weg, rundet sie durch Wegschneiden der Ränder ab, legt die Lebern in kaltes Wasser, nimmt sie nach 10 Minuten heraus, legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, macht in jede Leber auf der gewölbten Seite der Breite nach 3 Einschnitte, reibt sie mit Pastetengewürz ein und gibt fein blätterig geschnittene Trüffeln in die Einschnitte. Die durch Abrundung der Leber entstandenen Abfälle werden mit ½ Kilo würfelig geschnittenem Speck im Mörser gestoßen und mit 1 Häupel blätterig geschnittener, gelb gerösteter Zwiebel in eine tiefe Schüssel passiert und mit 2 Eßlöffel Rum und Pastetengewürz gut vermengt. Eine Pastetenterrine wird alsdann mit 1 Gansleber belegt, 1 Eßlöffel von dem angegebenen Fasch hineingegeben, wieder eine Leber eingelegt und abwechselnd so fortgesetzt, bis die Terrine voll ist, worauf man sie mit einem passenden Deckel bedeckt und zugedeckt in Dunst je nach der Größe der Terrine, die kleinere 1 Stunde, die größere bis zu 3 ½ Stunden kochen läßt. Hierauf gibt man die Casserolle vom Feuer, nimmt den Deckel von derselben ab und läßt die Pasteten im Sude erkalten, worauf man die gekochte Masse fest ausdrückt, dabei die Terrine stürzt, so daß alle Flüssigkeit gut abfließen kann, dann streicht man es gleich. Zerlassener Filz mit Kernfett gemischt wird alsdann kalt über die Pastete in die Terrine gegossen, und zwar so hoch, daß das Fett bis zum äußersten Rande reicht, damit, wenn es gestockt ist, der Deckel der Terrine festhält. Zur Aufbewahrung kann man sie noch mit Gips oder Staniolpapier verkleben. Die fertige Pastete kann man nach 2–4 Tagen auf folgende Weise angerichtet werden: Man hebt den Deckel von der Terrine ab, nimmt mit einem Löffel das Fett rein ab, taucht einen Löffel immer in heißes Wasser und sticht die Pastete löffelweise heraus, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an und garniert sie ringsherum mit Aspik. Wenn man sie in der Terrine anrichtet, so gibt man die Gansleber wieder behutsam hinein, stellt den Tiegel auf eine Schüssel, legt um die Terrine herum eine Serviette und richtet auf der Schüssel Butterblumen mit Caviar, Citronenspalten und Aspick zierlich an.



Cotelettes. *Xylografie.*
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage.
Wien (Lienhart), 1896.
Sign. 89.007-B. Neu Mag

Neben aufwendigen Gerichten hat Seleskowitz natürlich auch genügend einfache Rezepte parat, die beim Nachkochen deutlich weniger Haushaltsbudget und Zeit beanspruchen; beispielsweise die **Rinds-Schnitten (Blanquette / Filet sauté) (Nr. 554): Man schneidet von einem abgelegenen Beiriedstück oder Lungenbraten fingerdicke Scheiben, die 3 Finger breit und 1 Finger lang sind, schneidet sie nett zu, klopft, salzt und pfeffert sie, taucht die eine Seite, welche zuerst in das Fett kommt, in Mehl und brät sie schnell auf beiden Seiten in heißem Fett. Beim Anrichten gibt man auf jede Schnitte entweder ein Stückchen Petersilie oder Sardellenbutter und eine Citronenscheibe.**

Unbeeindruckt von den Kriegswirrnissen erschien 1916 die 17. Auflage, in der neben den Klassikern wie dem Wiener Schnitzel, das sich etwas versteckt unter dem Rezept für *Panierte Schnitzel* (Nr. 665, *Tranches de veau à la viennoise*) findet, ungebrochen die exquisitesten lukullischen Freuden offeriert wurden – im Alltag gab hingegen bereits die schmale Kriegskost den Ton an. Elitär gibt sich dieses Kochbuch ebenfalls bei den Getränken, wo auch die englisch-amerikanischen Modegetränke wie *Cocktails, Cobblers* und *Juleps* angeboten werden.

Olga Hess: Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten.
Wien (Deuticke), 1913.
Sign. 492.704-B

Ein überaus repräsentatives Kochbuch zur Wiener Küche stellt jenes aus der Feder von Olga Hess dar, das sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Adolf Franz Hess erarbeitete. Olga Hess kommt wie viele Konkurrentinnen ihrer Zunft aus dem Bereich der Hauswirtschaftsschulen. Als k. k. Fachinspektorin und Leiterin der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen und der Kochschule der Gastwirte in Wien verfügte

Olga Hess zweifellos über die nötige theoretische Ausbildung; ihr zur Seite stand Adolf Franz Hess, k. k. Ministerialinspektor und Fachschuldirektor sowie Zentraldirektor der Schulen der Gastwirte, Hoteliers und Kaffeesieder in Wien. Viele der illustren Rezepte – die für den Bedarf von je zehn Personen bei einer mindestens aus drei Gängen bestehenden Mahlzeit ausgelegt sind und zudem Auskunft über Menge, Zubereitungsdauer wie auch über den einstigen Anschaffungspreis geben – wurden, wie dem Vorwort zu entnehmen ist, von prominenten Hotelküchen beigesteuert.

Neben allen uns heute geläufigen Klassikern der Wiener Küche finden sich in diesem Kochbuch zahlreiche kulinarische Referenzen an historische Persönlichkeiten: *Rubens-Lendenschnitten* (S. 533), *Rossini-Eier* (S. 184), *Tegetthoff-Omelette* (S. 205). Die *Österreichische Suppe (Potage à l'autrichienne,* S. 144) wird hier der *Habsburger Suppe (Potage à la Habsbourg,* S. 145) beziehungsvoll gegenübergestellt.

Habsburger-Suppe: Zutaten: Einmach (10 dkg Butter, 8 dkg Mehl), Hühnersuppe, 1/16 l Erbsen, 2 Dotter, 1/16 l Obers, 6 dkg Champignons, 3 dkg Butter, Kartoffelnockerl. Eine lichte Einmach wird mit Hühnersuppe aufgegossen, gesalzen und gepfeffert. Grüne Erbsen werden in Salzwasser gekocht, passiert, mit Dottern und Obers abgesprudelt und nebst blättrig geschnittenen, in Butter gedünsteten Champignons und dem klein geschnittenen Hühnerfleisch in die Suppe gegeben. Einlage: Kartoffelnockerl.

Aus der Vielzahl der Rezepte sei hier abschließend noch das *Gutenberg-Omelette* (S. 204) als Hommage an den Erfinder des Buchdrucks, Johannes Gutenberg (um 1400–1468), gesondert vorgestellt, dem auch das Kochbuch seinen unaufhaltsamen Siegeszug verdankt:

Gutenberg-Omelette: Zutaten: Eieromeletten, für die Fülle: 10 dkg Champignons, 3 dkg Zwiebeln, 1 dkg Petersilie, 3 dkg Butter, 2 dkg Mehl, Wasser (oder Rindsuppe), 1 Eßlöffel Madeira, 1/4 kg Gänseleber, 3 dkg Fett, Salz. Eieromeletten werden mit der Fülle gefüllt und eingerollt. Die Fülle wird auf gleiche Weise bereitet wie Nierenomelette angegeben ist, nur verwendet man statt Nieren blättrig geschnittene Gänseleber.

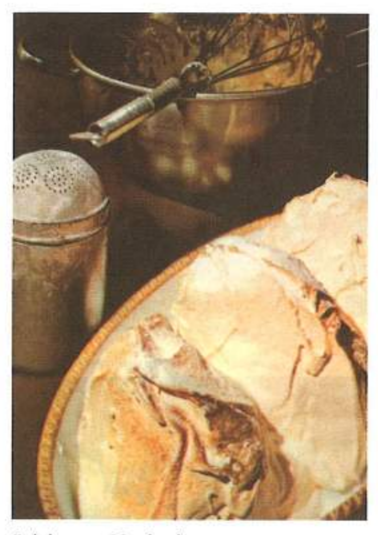
Johannes Gutenberg.
Denkmal von Hans Bitterlich am Lugeck in Wien, 1900.
Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006. Wien, Privatbesitz
◀ Von Gutenbergs Erfindung des Buchdrucks profitierte auch die Kochkunst dies- und jenseits der Alpen. Von den 40 Druckereien, die vor 1500 etwa allein in Rom entstanden, befanden sich 25 in deutscher Hand. Italienisches Druckerzentrum war jedoch Venedig mit rd. 150 Druckereien, dort erschien auch Scappis berühmtes Papstkochbuch. Um 1500 gab es in Europa schon rd. 260 Orte mit rd. 1.120 Druckereien, die innerhalb von vier Jahrzehnten immerhin 30.000 Werke herausgegeben und 20 Millionen Exemplare gedruckt hatten.



Bei Rindfleisch und Kaffee

Klassiker der österreichischen Küche

Salzburger Nockerl, Salzburger Nockerl,
Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss …
Aus FRED RAYMONDS *Operette*
Saison in Salzburg, *1938*



Salzburger Nockerl.
In: Haas Rezepte.
Kochbuch der Fa. Haas, um 1970.
Wien, Erika Krause
Die Ähnlichkeit mit französischen Soufflés nährt die These, Salzburger Nockerl seien mit den napoleonischen Eroberungszügen in die bürgerliche Küche eingewandert. In den Kochbüchern des steirischen Erzherzogs Johann (1782–1859) findet sich jedenfalls bereits ein Rezept für Salzburger Nockerl.

Selbst eine skizzenhafte Auseinandersetzung mit der österreichischen Küche muss ehrlicherweise mit einer Beteuerung beginnen: Dieser Terminus findet sich im Kanon der internationalen Küchen, in der sich ganz selbstverständlich neben der italienischen Kochkunst auch die französische oder chinesische Küche behaupten, schlichtweg nicht. Österreichische Spezialitäten sucht man auch vergeblich unter den Speisen zum Festbankett des neuen befreiten Österreichs, das man am 15. Mai 1955 im Schloss Schönbrunn anlässlich der Unterzeichnung des Staatsvertrages für die vier Signatarmächte gab. Serviert wurden *Bouillon en tass Sandre froid* (Bouillon mit Zander), *Sauce Bagration, Caneton à la Nivernaise* (Jungente), *Salade Delmonico, Crème, Mocca.* Österreichisch erweist sich nur die Getränkekarte mit *Gösserbier, Dürnsteiner Riesling* und *Ruster Blaufränkisch* (da hat Fritz und Eugen Moldens zeitbezogener Adaptionsversuch der österreichischen Bundeshymne schon mehr Bodenhaftung: *Land der Erbsen, Land der Bohnen. / Land der Vier Besatzungszonen. / Wir verkaufen dich im Schleich, / vielgeliebtes Österreich*). Solch kulinarische Selbstverleugnung sollte dann beim Staatsbankett anlässlich des Wiener Gipfeltreffens von John F. Kennedy und Nikita Chruschtschow einer überraschenden Bodenständigkeit weichen, hatte man doch gewagt (oder wurde es angeordnet?), den hohen Gästen im Schloss Schönbrunn u. a. gefüllte Paprika zu servieren (vielleicht auf Wunsch einer der Gäste?).

Zugegeben: In der Zwischenzeit ist die heimische Küche in der globalen Weltküche vergleichsweise gut vertreten, wenn wir den kulinarischen Berichterstattungen von den Küchenfronten in Malibu oder Hongkong trauen dürfen, wo Spitzenkräfte aus der österreichischen Gastronomie richtiggehend aufkochen. Einen wesentlichen Anteil an der Beliebtheit vor allem der Wiener Küche haben die Mehlspeisen, die man in Kyoto genauso serviert bekommt wie in Jerusalemer Bäckereien oder in New Yorker Restaurants. Für diese Globalisierung der österreichischen

Küche ist freilich auch der tragische Umstand nicht aus den Augen zu verlieren, dass in den letzten hundert Jahren – vor allem aber während der Shoa des Dritten Reiches – tausende Österreicher den Weg in ihre neue Heimat keineswegs freiwillig antraten, sondern dadurch oft nur ihr nacktes Überleben sichern konnten. Das Kochbuch der Lilly Joss-Reich weist eine solch abenteuerliche Geschichte auf, die für zahllose ähnliche Schicksale stehen möge. Ein Blick zurück lässt das wechselvolle Geschick der österreichischen Küche und ihren Variationsreichtum erkennen.

Zur Zeit des Wiener Kongresses sollte die Wiener Küche vor allem mit ihren Rindfleischspezialitäten wie Tafelspitz, Beinfleisch, Gulasch, Beuschel und den aus der böhmischen Mehlspeisküche inkorporierten Köstlichkeiten wie Powidltascherl und Gollatschen sogar der tonangebenden französischen Küche für kurze Zeit ernsthafte Konkurrenz bereiten. Nicht immer wurde angesichts solcher verführerischer Speisen allein die Qualität, sondern auch die Quantität bewundert, die man hierzulande verzehrte – nicht selten als Kompensation politisch-sozialer Ohnmachtsgefühle.



Backhendl und Wein: Inbegriff Wiener Tafelfreuden. *Portalrelief am Gasthaus Figlmüller in der Wiener Wollzeile. Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006. Wien, Privatbesitz*

Kommt, Kinder, ich traktier' euch mit Backhendeln – Ich ess' Spritzkrapfen und Fisolensalat. Überhaupt, 'gessen wird, was 's Zeug halt't! Alle müssen wir krank sein morgen, eher stehn wir heut nit auf. – Einer der bissigsten Theatermacher des Biedermeier, der Wiener Johann Nestroy, benennt damit in seiner Sozialsatire *Zu ebener Erd und erster Stock* nicht nur eine besondere Spezialität – das beliebte Wiener Backhendl –, sondern eine Eigenart heimischer Tafelgenusses, die als Reichhaltigkeit der Speisen zum Ausdruck kam. Schon 1781 monierte Friedrich Nicolai anlässlich einer Reise nach Wien, *wie weit Schleckerey und Gefräßigkeit bey den mittleren und niedern Ständen dieser Stadt geht.* Rund 200 Jahre später sollte die

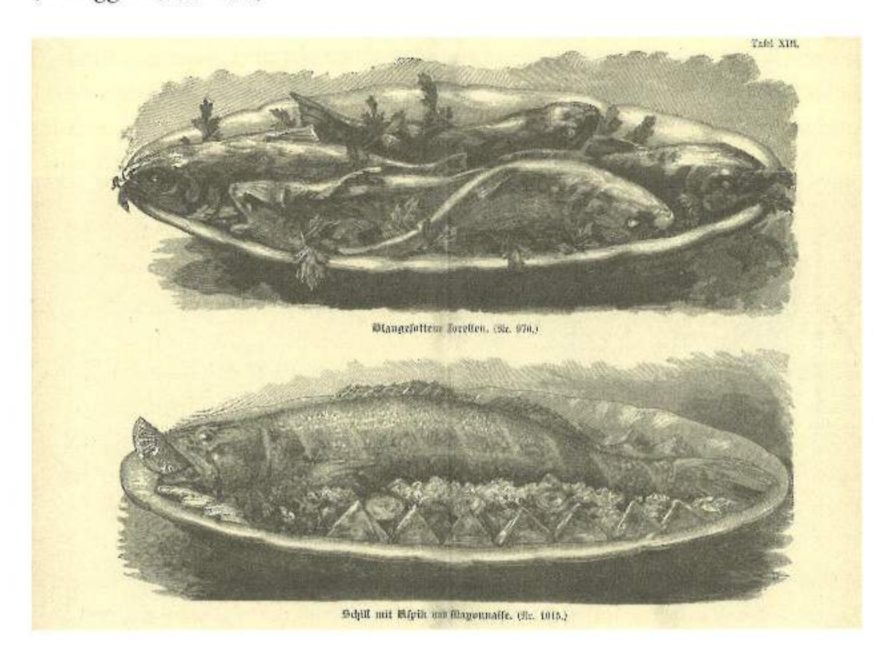
kulinarische Provinz ihr sprichwörtliches Fett abbekommen. So nimmt in Thomas Bernhards *Der Theatermacher* (1985) Bruscon räsonnierend die kulinarische Seite der Provinz aufs Korn: *Das einzige / das hier gegessen werden kann / ist Frittatensuppe / Aber nicht zu fett / Immer diese Riesenfettaugen in der Suppe / Selbst in der Frittatensuppe / Feiert die Provinz ihre Triumphe.*

Die ländliche Küche Österreichs ist – entgegen der Einschätzung des wortgewaltigen Übertreibungskünstlers Bernhard – nicht ausschließlich eine deftige Angelegenheit. Die regionalen Spezialitäten der einzelnen Bundesländer leiten sich zumeist von den Naturprodukten ab, die je nach geographisch-klimatischen Bedingungen in den einzelnen Gegenden gedeihen oder von diesen ihre besondere Qualität beziehen. Kulinarische Traditionen angrenzender Länder überlappen sich dabei genauso wie brauchtumsbedingte Speisen. Wir finden einzelne Brauchtumsgebäcke im Jahres- und Lebenskreis über das ganze Land verteilt und in unterschiedlichster Ausformung (z. B. Spendenbrote, Osterkipfel, Allerheiligenstriezel und sonstige Gebildbrote).

Niederösterreich als größtes Bundesland bietet zwar ob seiner topographischen Vielfalt neben dem Marchfelder Spargel, dem Waldviertler Mohn oder den Wachauer Marillen genügend Ausgangspunkte für diverse Gemüsegerichte und Mehlspeisen wie Marillenknödeln oder Mohnnudeln, doch erst in jüngster Zeit versucht man in der Bezeichnung der Gerichte verstärkt den Bezug zur jeweiligen Region zu akzentuieren – gleichsam als Beitrag zum kulinarischen Landesbewusstsein. In ihrem Kochbuch *Niederösterreichische Bäuerinnen kochen* von Daniela Riegler-Fabianek (1997) finden sich daher neben *Mostviertler Apfelbraten, Waldviertler Bratknödel, Waldviertler Teigrolle* oder *Waldviertler Knödel* vor allem unter den Mehlspeisen solcherart neu deklarierte Landesköstlichkeiten wie *Raabser Mohntorte, Waldviertler Mohnzelten, Nebelsteiner Torte, Waldviertler Erdäpfeltorte* oder *Wachauer Torte.* Während die *Saumeisen* im Waldviertel besonderes gerne zur Jause gereicht werden, bereichert in den gebirgigen Regionen rund um Schneeberg und Ötscher Wildbret das kulinarische Angebot den regionalen Speisezettel.

Im angrenzenden und ursprünglich ungarischen Burgenland, das erst durch die Verträge von St. Germain und Trianon 1919 an Österreich abgetreten wurde, ist die lange Bindung an den magyarischen Raum auch in der Küche ablesbar – etwa in den nach dem mächtigen Geschlecht der Esterházy benannten Braten und Schnitten; mit dem ungarischen *Halaszlé* bezeichnen Burgenländer einige ihrer Fischsuppenköstlichkeiten. Die *Martinigans* als lukullische Referenz an den burgenländischen Landespatron wird auch in den anderen Bundesländern am Festtag des Heiligen (11. November) seit Jahrhunderten aufgetischt, wenngleich die dazu gereichte Maispolenta nur im Burgenland zur Standardbeilage gehören dürfte. Kürbiskernöl und Schilcher sind markante Zutaten der steirischen Küche, die sich mit dem vor allem in der kalten Jahreszeit gerne servierten *Heidensterz* empfiehlt, einem aus Buchweizenmehl zubereiteten Schmarren.

Durch das Reisetagebuch des Bischofssekretärs Paolo Santonino, der zwischen 1485 und 1487 an der Seite des Bischofs von Caorle Osttirol, die Untersteiermark und Kärnten durchstreifte, verfügen wir über ein kulinarisches Dokument des spätmittelalterlichen Kärntens, in dem sich in Ansätzen bereits die Küchenbesonderheiten dieses südlichsten Bundeslandes Österreichs spiegeln. Santonino zeigt sich geradezu überrascht vom Phäakentum bzw. schier unstillbaren Appetit der Kärntner, wenn er schreibt, dass von der Pfarre St. Daniel im Gailtal abwärts bis Villach die Leute *Zeit für Festmähler und Trinkgelage haben, sodaß sie Tag und Nacht nicht aufhören. Man hat den Eindruck, daß je mehr und je verschiedenere Gänge aufgetragen werden, sie ihren Appetit immer wieder erneuern. Ein Zuschauer mag nicht ohne Übertreibung sagen: diese Leute haben allmächtige Mägen.* (In: Egger 1947, S. 74)



Blaugesottene Forellen. Schill mit Aspik und Mayonnaise. *Xylografie.*
In: Louise Seleskowitz: Wiener Kochbuch. 9. Auflage.
Wien (Lienhart), 1896.
Sign. 89.007-B. Neu Mag
Ob gedünstet, gebraten, gegrillt oder geräuchert – die Forelle gilt seit jeher als hervorragender Speisefisch, der zumeist als Bachforelle oder Regenbogenforelle auf den Markt kommt. Der in Aspik gebettete Schill ist heute vor allem unter den Bezeichnungen Zander, Hechtbarsch oder Fogosch (ungarisch) bekannt und zählt zur Gruppe der Barsche, in der er der größte Süßwasserfisch Europas ist.

Im seenreichen Kärnten haben Fischgerichte eine lange Tradition, wie Santonino berichtet: *Wir zogen dann zurück zur Burg Finkenstein, um das Fasten des Vortages vor S. Matthias zu beenden, wie wir hofften mit guten Speisen, und in der Tat, unsere gute Meinung hat uns nicht getrogen. Wir nahmen zu mehreren Platz, da wurde als erster Gang schon aufgetragen Mandelmilch und Suppe, in der aufgeweichtes frisches Weißbrot in kleinen Brocken schwamm, als zweiter Gang frische Fische gesotten, als dritter Gemüse mit Forellen; als vierter Suppe von ausgelösten Krebsen in Wein mit Gewürznelken besetzt.* (In: Egger 1947, S. 121f.) Bei einem Mahl im Haus des Villacher Bürgers Kaspar Merendech kommt er derart ins schwärmen, dass er sich zum wohl höchsten Lob der damaligen Zeit hinreissen lässt, wenn er anmerkt: *... man hätte glauben können, die Speisen seien aus der Innenstadt von Florenz zugebracht.* (In: Egger 1947, S. 126f.)

Oft klingt bei Santonino die bodenständige Küche an, wie wir sie in Kärnten noch immer schätzen: die mit Topfen und Minze gefüllten

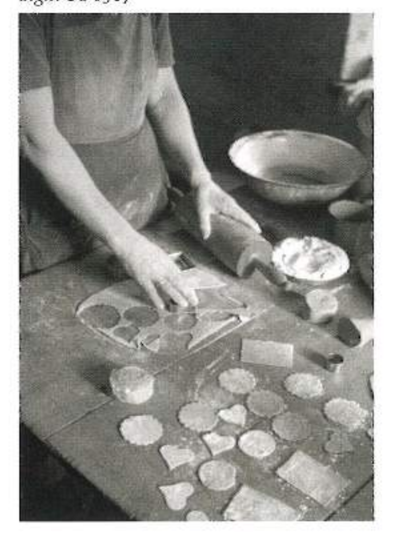


Kümmel. *Kolorierter Holzschnitt.*
In: Johann von Cube: Gart der Lust.
Ulm (Conrad Dinckmut), 31. März 1487.
Sign. Ink 24. E. 13
❡ *Kümmel ist seit dem Mittelalter das klassische Gewürz im Brot wie auch zu besonders schweren Speisen, die typisch für die bäuerliche Küche sind.*

Kärntner Kasnudeln, die aus *Schweinshaxn*, viel Suppengrün, Majoran, Muskat, Kümmel, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren zubereitete *Klachlsuppe* oder der *Kärntner Reindling*. Die Bezeichnung *Reindling* bezieht sich bei dieser süßen Germspeise auf die Backform (Rein), in die der Teig schneckenförmig zusammengerollt und so auch gebacken wird. Die kulinarische Opulenz, die in Kärnten bei großen Festen zutage tritt, ist legendär; sie wird anschaulich in einer Hochzeitseinladung aus Kärnten: ... *zwölf Köchinnen hom mit Schmolz und mit Schottn / völlig ondertholb Wouchn gebrotn und gsottn. / Wos gselcht is, wos frisch is, / homs gschwungen und gstüatzt, / mit Fenis und Anis, / mit Zugga und Kanis. / Den Rahm homs gschatzt, den Sofron gwougn, / dos Holbe is woa und dos holbe dalougn. / ... Mit ana sauan Suppen fongts on, / dazue gibt's Weinbalenmuaß in da Pfonn. / Gebrotne Wuascht und Buttanockn, / Lungl und Löiba, döi in Rahm drin hockn. / Und weita a kälbanes Ongesicht, / mit Oessig und Oeil fein zugericht. / A Schüßl gezuggate Straubm, / in Schmolz gebochene Taubm. / Rindfleisch, Ruebm und Hosnbrotn, / dea is ihnen goa bsonders guet grotn. / Wenn man donn den Kronz nimmt da Braut, / kemman Schweinshaxn mit Kraut.* (In: Hubmann 1979, S. 79) Katharina Prato hat allerdings in ihr *Süddeutsches Kochbuch* nur ein Kärntner Rezept aufgenommen: *Kärntner Nudeln.*

In Oberösterreich bestimmt die Nähe zu Böhmen und Bayern den Speiseplan, der viele Knödelgerichte kennt. Knödel kommen als Beilage für pikante Gerichte wie Geselchtes und Kraut genauso auf den Tisch wie als Fleisch-, Grammel-, G'hack- oder Obstknödel (vorwiegend Zwetschken, Pflaumen, auch Ringlotten). An der Fähigkeit, gute Knödel zubereiten zu können, wurde gerne das handwerkliche Niveau einer Köchin, also einer zünftigen Knödlköchin, gemessen. Ein Missgeschick überliefert uns Adalbert Stifter, der mit seinem Wunsch nach Zwetschkenknödel seine Dienstmagd Franzi gänzlich überforderte – was schließlich zu ihrer Entlassung führen sollte: ... *als ich einmahl zufällig in die Küche kam, so zog sie den Teig so seltsam auf dem Brette hin und her, und knetete mit ihren ungeschikten Fingern in den Zwetschken herum, daß mir gleich aller Appetit verging, und wirklich, als sie die Knödel auf den Tisch brachte, so sahen sie gar nicht wie Knödl aus, sondern sie lagen in der Schüssel, wie ausgeschundene Frösche in einer unheimlich bleichen Flüssigkeit schwimmend. Ehe ich nur einen anrührte, war es mir schon, als wäre mein Magen ganz voll, und als schwöllen sie mir bereits im Munde an. Ich schüzte daher Unwohlsein vor und schenkte ihr alle, und ihr schmekten sie sehr gut.* (In: Palm 1999, S. 31)

Keksausstechen in Loibichl am Mondsee.
Fotografie, 1948.
Sign. US 8307



Manche Spezialität des Landes, die mit ihrer Bezeichnung an die einstige gesellschaftliche Sonderstellung von (Bad) Ischl als Ort der kaiserlichen Sommerfrische erinnert, kann sich noch heute in Kochbüchern oder Konditoreien mühelos behaupten, etwa die *Ischler Törtchen* oder der *Ischler Zaunerstollen* (benannt nach der ortsansässigen Konditorei). Jeden Sommer trat, so Gottfried Heindl in seiner Anekdotensammlung *Und die Größe ist gefährlich* (1969, S. 152), der beliebte Volksschauspieler Alexander Girardi (1850–1918) im Ischler Stadttheater auf. Kaiser Franz Joseph (1830–1916), der oft in seine Vorstellungen kam, bat die Wiener Hofschauspielerin Katharina Schratt (1853–1940), den Komiker zu einer

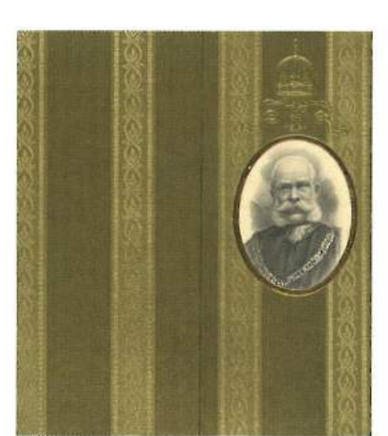


Kaiser Franz Joseph I.
Fotografie.
Sign. 5315/4

Hofschauspielerin Katharina Schratt.
Fotografie.
Sign. Pf. 3492 B 10

Die Stunden in ihrer Gesellschaft sind meine einzig glücklichen, so resümierte einst Kaiser Franz Joseph I. über die Beziehung zu Katharina Schratt, zu der er über 30 Jahre eine Liaison unterhielt. Wenn er in seinem Sommerdomizil, der Ischler Kaiservilla, residierte, promenierte er in seinen späten Jahren jeden Morgen pünktlich um 6.30 Uhr zu seiner Seelenfreundin. Sie servierte dem Kaiser ihren legendären Schratt'schen Gugelhupf.

gemeinsamen Jause einzuladen. Franz Joseph hatte sich auf ein fröhliches Beisammensein gefreut, doch schweigend saß Girardi am Teetisch der Villa Felizitas. *Ja, was haben S' denn Girardi?*, fragte der Monarch endlich. Worauf die berühmte Antwort kam: *Majestät, jausnen Sie einmal mit einem Kaiser.*



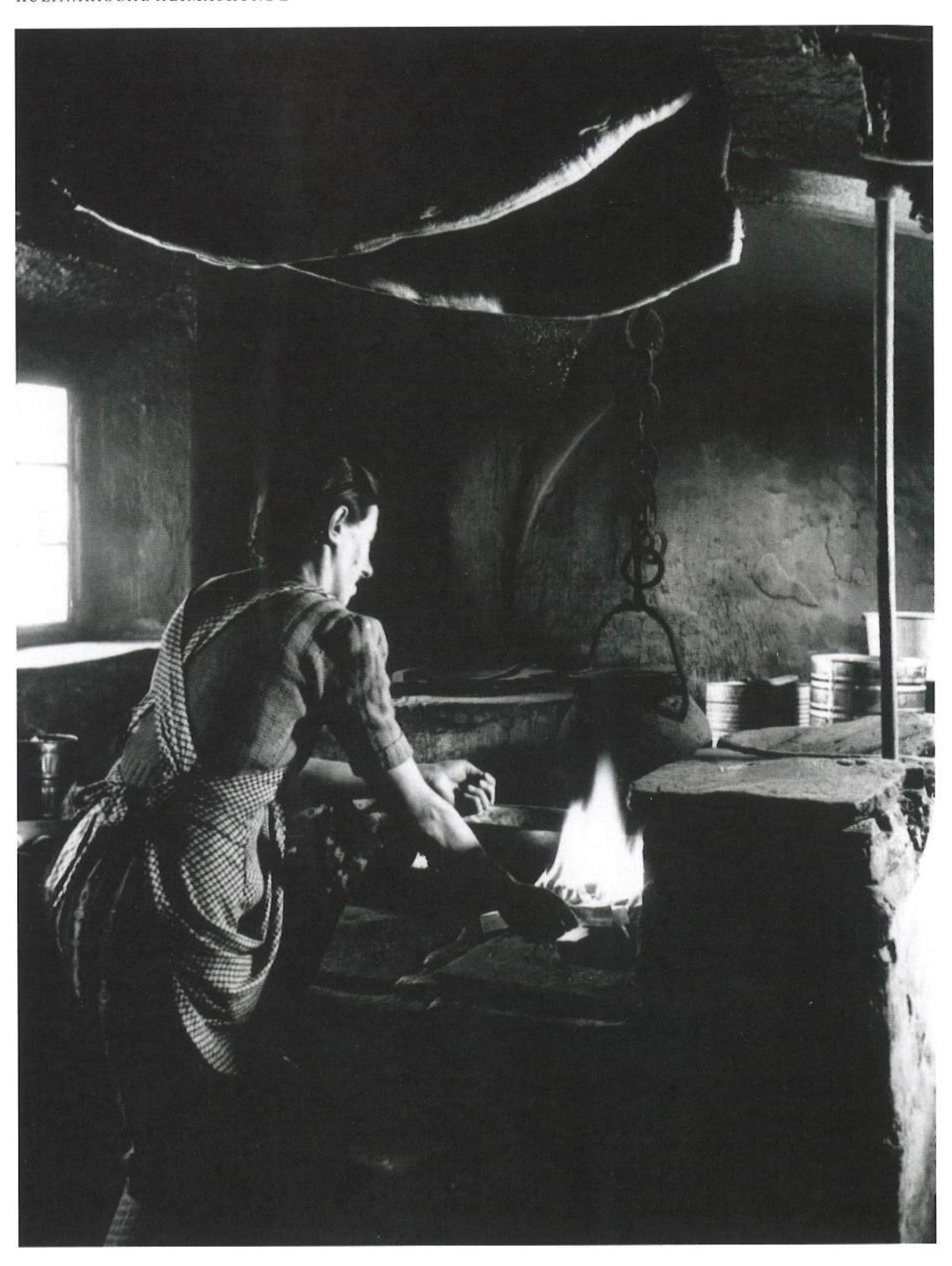
Speisekarte mit dem Konterfei des Kaisers. *Um 1900. Wien, Christian Brandstätter*

Katharina Schratt, die 1889 von ihrem früheren Sommerquartier in Frauenstein am Wolfgangsee nach Ischl in die Villa Felizitas übersiedelte, verewigte sich ihrerseits kulinarisch mit dem in Ischl aufwendig komponierten legendären *Schratt-Gugelhupf*, der in seiner Zubereitung an den *Gebröckelten Gugelhupf* erinnert, wie ihn schon Seleskowitz in ihrem *Wiener Kochbuch* vorstellt (1883, Nr. 1.283). Um sicher zu gehen, dass ihr Rezept bestens umgesetzt wurde, überließ sie es nicht nur ihrer Köchin, sondern auch der Ischler Konditorei Zauner. Diese ließ gleich sechs Exemplare backen, um gleichsam auf Nummer sicher zu gehen, und sandte den schönsten Gugelhupf an die *Gnädige Frau* zurück.

Möglicherweise ging man (vgl. Schlager 2000, S. 69f.) in der Folge im gegenseitigen Einvernehmen zu einem einfacher exekutierbaren Rezept über, denn es existieren mindestens zwei Varianten – neben dem *Schratt-Gugelhupf* auch ein *Germgugelhupf Franz Joseph* (vgl. Schönthan / Grumbach-Palme 1982, S. 180). Als Titelgeber eignete sich freilich ein Kaiser immer besser, wie ein Blick in Pratos *Süddeutsche Küche* bestätigt, die neben dem obligaten *Kaisergugelhupf* ein *Kaiserbrot*, einen *Kaiserkuchen*, *Kaisernockerl*, *Kaiserpudding*, *Kaiserrüben von Kürbis*, *Kaiserschnitzel* und *Kaiserschmarren* anführt.

Linz hat mit der *Linzer Torte* eine der bekanntesten regionalen Mehlspeisen Österreichs aufzuweisen, die in den österreichischen und süddeutschen Kochbüchern seit dem 18. Jahrhundert kulinarisches Allgemeingut darstellt. Sie wird überdies gleich in mehreren Varianten der Zubereitung vorgestellt: gerührt oder gebröselt, mit aufgerührtem, falschem, gut abgerührtem oder feinem Teig, mit Zimt etc. Wenn wir Berichten aus dem späten 18. Jahrhundert bzw. der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts trauen dürfen, hat sie zunächst bei den Gästen noch wenig kulinarisches Echo gefunden. Der englische Musikforscher Charles Burney notiert bei seinem Aufenthalt in Linz am 28. August 1772 die schlechte Versorgungslage: *Es war Markttag, aber nur von elenden Kleinigkeiten. An Esswaren fand man nichts, vielleicht weil's ein Freitag war, als Brot, gemeinen Käse, schlechte Äpfel, Birnen und Pflaumen.* Eher prosaisch fällt dann Heinrich Georg Hoffs Befund aus dem Jahre 1787 aus: (Die Linzer) *lieben ... gleich denen Wienern, einen guten Tisch,* (sie) *gehen gern in die Frühmesse, und verderben sich nicht selten die Augen mit der Lektüre. – Ein gut Glas Oesterreichischer Wein, und ein Discurs von häuslichen Angelegenheiten ... machen ihre liebste Unterhaltung aus.* (In: Schultes 1991, S. 25f.)

Salzburgs Küche, von der das weit über die Grenzen des einstigen Erzbistums wirkende barocke *Neue Saltzburgische Koch-Buch* Conrad Haggers (1718) eindrucksvoll kündet, ist ebenso wie jene Oberösterreichs von seinen Nachbarn beeinflusst. Neben den als Aushängeschild stets zitierten *Salzburger Nockerl*, die sich auch in Pratos Kochbuch behaupten konnten,



finden sich in der regionalen Küche auch *Kasnockerl* und die Fischgerichte des Flachgauer Seengebiets. In ihrem *Salzburger Kochbuch* (1898) steuerte schließlich Rosa Carolina Neuwirth noch zusätzliche Rezeptvarianten der *Salzburger Nockerl* bei.

Das klassische Knödel-Land ist Tirol mit seiner großen Vielfalt an *Speck-*, *Spinat-* oder den aus Graukäse zubereiteten *Kaspressknödeln*, die als Beilage und in der Suppe verzehrt werden – und vielleicht auch zu oft auf dem Speiseplan standen, horcht man in das Tiroler Volkslied *Hoi lustig, mia Knechtlar* etwas hinein: *Drauf giahn ma zum Essn und setztn üns zun Tisch, / mir kriagn koani Bratln und a koani Fisch – Lei Nudl und Knödl und Baunzn mit Kas / und Kraut und Fisöln und allerlei Gfras.* Als Beleg für die Bodenständigkeit des Knödels in Tirol wird stets die so genannte Knödelesserin auf dem Fresko der Geburt Christi in der Burgkapelle von Hocheppan (Südtirol) zitiert. Die erste urkundliche Erwähnung reicht zum 20. Dezember 1269 zurück, als Ulrich von Taufers diese Kapelle dem Deutschen Orden schenkte. Bei der Knödelesserin handelt es sich um eine der Hebammen (Salome und Zelomi), die nach byzantinischer Weihnachtsbildtradition der Gottesmutter assistieren; eine zweifelsfreie Identifizierung dieser narrativen Episode als kulinarisches Detail ist allerdings nicht möglich. Eine generelle Knödel-Renaissance ist dann seit dem 16. Jahrhundert im ganzen süddeutschen Raum zu beobachten, die vielleicht auch mit der einsetzenden Vorliebe für geformte Mehlspeisen wie Knödel (*Spökh-*, *Leber-*, *Semblkhnedl*) oder Nudeln zusammenhängen dürfte. Vielleicht artikuliert sich in dieser Vorliebe einmal mehr die Rückbesinnung auf antike Traditionen, in denen Knödel sogar als Opfergabe fungierten: In der Nacht vom 3. Juli 17 v. Chr. brachten Augustus und Agrippa auf dem Kapitol den Göttern Apoll und Diana ein Opfer von neun Knödeln dar.



Zum Essen, zum Essen (Knödelköchin).
Holzschnitt von Ludwig Richter.
In: Das Ludwig Richter Album. Sämtliche Holzschnitte.
München (Rogner & Bernhard), 1968.
Sign. 1051858 B. Neu Mag

Das aus Fleisch, Erdäpfeln, Zwiebeln und anderen Zutaten in der Pfanne gebratene *Tiroler Gröstl* und die *Schlutzkrapfen* (gefüllte Teigtaschen) werden auch außerhalb Tirols als Spezialitäten dieses Landes assoziiert und gerne nachgekocht. Deftig geht es bei der Zubereitung der in Schmalz gebratenen Krapfen, den *Kiachl* (Küchl) und dem in einer Eisenpfanne auf den Almen zubereiteten *Melchermuas* (Melkermus) zu.

Vorarlbergs Küche steht unter dem Einfluss der alemannischen Küche und hat nur selten die natürliche Barriere des Arlbergs in Richtung Osten durchbrochen (am ehesten die *Käsespätzle*). Daher sind die Namen von Speisen aus dem Umfeld der reichen Käseproduktion Vorarlbergs – *(Käs-)Knöpfle*, *Käsdönnala* (Käsefladen), *Krutzspätzle* (Krautspätzle), *Krutknöpfle* (Krautknöpfe), *Schupfnudla* (Schupfnudeln), *Flädlesuppe* (Fritattensuppe), *Funka-* oder *Öpfelküachle* – im Osten Österreichs kaum geläufig.

Wie hoch das Niveau der Kochkunst in den Bundesländern ist, belegen aber nicht nur diese Gerichte, die ständig kulinarisch evaluiert werden, sondern auch die im ganzen Land wirkenden Kochpersönlichkeiten, die die bodenständige Küche mit ihren Kreationen stets aufs Neue zu nobilitieren wissen. ❡

Gegenüber:
Kochen in einer Rauch-Küche in Obergurgl, Tirol.
Fotografie, 1948.
Sign. FO 600109/33
❡ *In der zumeist gewölbten Rauchküche errichtete man den großen Herd, über dem der Überhängkessel angebracht war. Manchmal wurde von der Rauchküche aus der an der Außenseite der Küche angebaute Backofen und auch der Stubenofen beheizt, so dass der Rauch aller dieser zusätzlichen Feuerstellen durch den gemauerten Kamin der Küche ins Freie gelangen konnte. Ein Holzgerüst, das an der Küchendecke befestigt wurde, bot zur gegebenen Zeit die Möglichkeit zum Räuchern von Fleisch, Speck und Würsten.*

Meixners *Linzer Kochbuch* zählt zu den bekanntesten österreichischen Klassikern dieses kulinarischen Genres. Im ersten Rezeptteil dominiert das Kapitel *Suppen*, in dem sich *Fleischsuppen, Suppen an Fasttägen* sowie *Zugehörungen, so wohl zu Fleisch- als Fastenspeisen* wie etwa *Hirnknöderl* (S. 33), *Krebsenknödel* (S. 36) oder *Speckknödel an einem Fasttag* (S. 35) finden. Bei den Fleischspeisen nehmen Rind- und Kalbfleischgerichte eine bedeutende Position ein. Im Kapitel *Eyerspeisen*, denen wir schon in den frühesten gedruckten Kochbüchern ob ihrer meist billigen Zutaten sowie ihrer vergleichsweise einfachen Zubereitung begegnen, bringt Meixner ein Rezept für eine

Maria Elisabetha Meixner: Das neue große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch.
Linz (Priv. akad. Kunst- und Musik-Verlag), 1804.
Sign. 220254-A. Alt Mag.

Wiener- oder tanzende Eyerspeis (S. 81): Siede 8 Eyer hart, löse die Dötter heraus, schneide sie mit einem Kreuzer abgerindelter Semmel klein zusammen, treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, gib das Geschnittene hinein, 3 Eyer eines nach dem andern verrühret, 3 oder 4 Löffelvoll Ram, ein wenig Semmelbrösel, Salz, siede etwelche Maurachen, schneide sie schön dünn wie die Nudeln, aus dem Weißen der Eyer werden auch die Nudeln geschnitten, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Ram, gib von dem abgetriebenen einen Theil hinein, streiche es mit einem Messer von einander, dann gib geschnittene Maurachen und Nudeln von den Eyern darauf, ein par Löffel voll Ram darauf gegossen, und wieder einen Theil von dem Abgtriebenen, und so fort bis es gar ist, auf der Höhe gib wieder ein wenig Ram, ein wenig Butter, oben und unten Gluth, daß es eine Farbe bekömmt.

Krammetsvogel. *Kupferstich.*
In: Giacomo Procacchi: Trincier, oder Vorleg-Buch.
Leipzig (Henning Groß), 1620.
*Sign. *44. A. 16*



Ein Singvogel, der in der Vergangenheit als besonders begehrte kulinarische Spezialität galt und für den sich die unterschiedlichsten Zubereitungsarten erhalten haben, ist der Krammetsvogel, den wir heute als Wacholderdrossel (*Turdus pilaris*) kennen. Schon in den Tranchieranleitungen der Renaissance wurde der kunstgerechten Zerlegung des zumeist gebratenen Krammetsvogels besondere Beachtung geschenkt. Auch Meixner steuert Rezepte zur Zubereitung dieses relativ kleinen Vogels mit dem delikaten, würzigen Geschmack bei, der in der Regel nur in der Jagdzeit zwischen Oktober und Jänner auf dem Markt erhältlich war:

Krammetsvögel gebraten (S. 185): Putze die Krammetsvögel rein, nimm die Gedärme heraus, Leber und Magen bleibt aber in dem Vogel, salze sie ein und stecke sie an den Spieß, so oft ein Vogel, so oft ein Blattel Speck und Semmel, barte sie schön saftig, richte sie auf die Schüssel, laß in einer Pfanne ein Stückel Butter zerschleichen, gib etliche Semmelbrösel dazu, laß sie gut anlaufen, und gieße sie über die Vögel

Dieses Kochbuch wartet mit einem hübschen Titelkupfer auf, der zwei Köchinnen in ihrem Reich zeigt und mit einem Zitat unterlegt ist: *Nur die Köchinn verdient Respekt / Die kochen kann, daß es Allen schmeckt.* Das Bonmot stammt aus der Feder des Wiener Hoftheaterdichters am Kärntnertortheater und Beamten Ignaz Franz Castelli (1781–1862), der auch unter den Pseudonymen Bruder Fatalis, Kosmas, Rosenfeld oder C. A. Stille seine literarischen Arbeiten publizierte. In ihrer mit August 1824 datierten Vorrede beteuert Hofbauer nicht nur die Kochbuchschwemme ihrer Zeit,

Gegenüber:
Kupferstich zum Titelblatt.
In: Anna Hofbauer: Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch.
Wien (Mörschner und Jasper), 1825.
Sign. 229497-B. Alt Mag



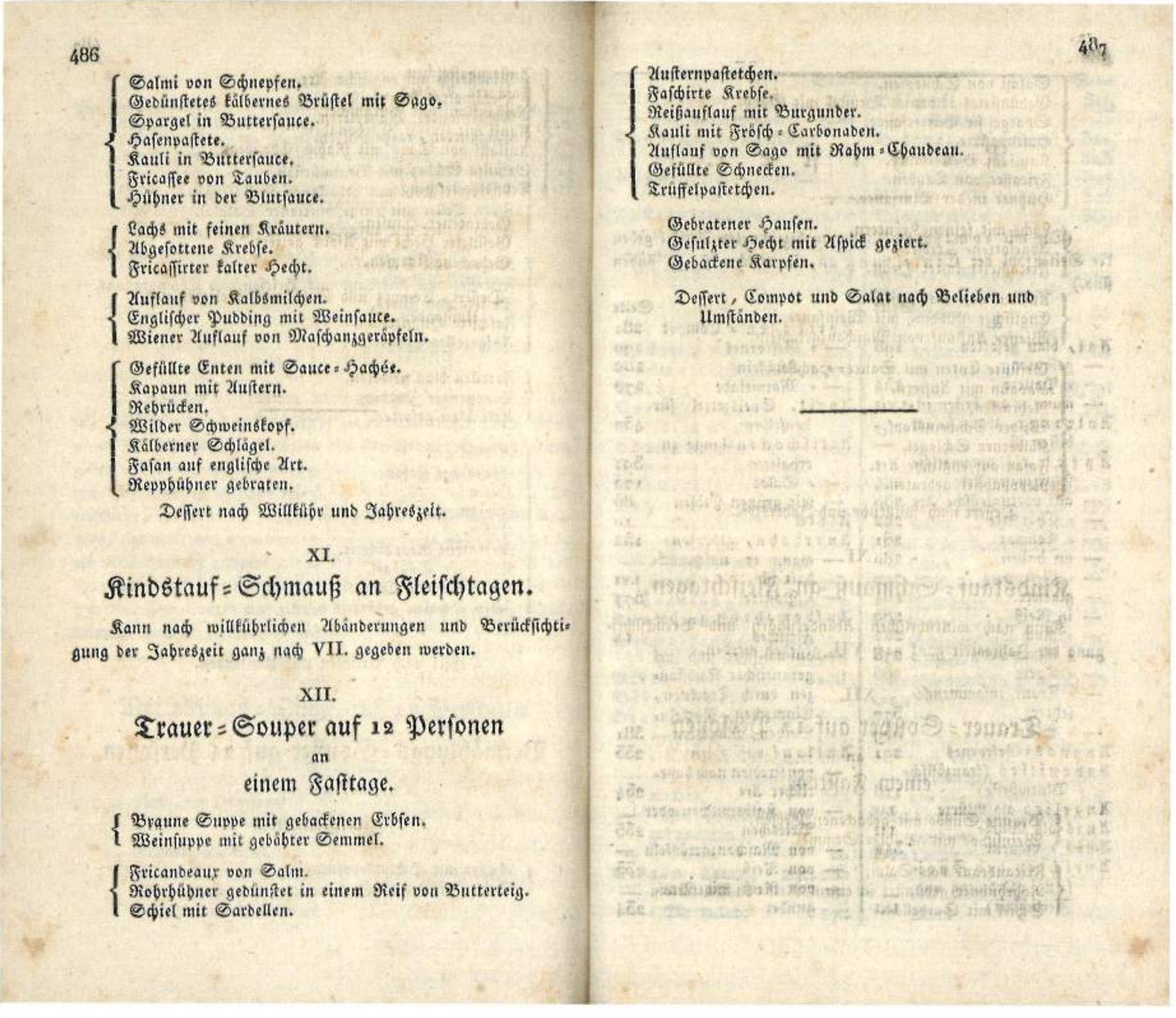
sondern spart auch nicht mit harscher Kritik an einzelnen, in der Praxis unzuverlässigen Kochbüchern: *Es läßt sich allerdings nicht läugnen, daß die Anzahl der vorhandenen Kochbücher bereits ungeheuer groß ist, und noch von Jahr zu Jahr durch neue Erscheinungen vermehrt wird … Bey genauerer Ueberlegung wird man aber gestehen müssen, daß die meisten derselben … höchst unbefriedigend sind, indem ihre Vorschriften aus in- und ausländischen Anleitungen, ohne alle verständige Auswahl zusammengetragen wurden, und hier durch ihre hier zu Lande nicht gekannten Maß- und Gewichtsangaben der verschiedenen Zuthaten überdies auch noch sehr unzuverlässig blieben, weil die Herausgeber oder Sammler derselben – mit achtungswerthen Ausnahmen – gewöhnlich in der Kochkunst ganz unerfahrene Leute waren, die nicht einmahl durch eigene Versuche die Richtigkeit oder Mängel der gegebenen Vorschriften erproben konnten. Zu verwundern bleibt es immer, daß selbst jene elenden Machwerke einen so guten Absatz hatten.*

Suppen leiten den eigentlichen Rezeptteil ein und werden in *Fleischsuppen, Fastensuppen* und *Krankensuppen und Reconvalescenten Suppen* unterteilt. Breiter Raum wird den Rindfleischgerichten im vierten Kapitel eingeräumt, wo sich *Ungarisches Kollaschfleisch* (S. 73) neben *Rostbraten auf Wiener Art* (S. 71) behaupten. Nur ein Schnitzelrezept findet sich in dieser Sektion, das neben dem Kalbfleisch auch Sardellen und Muscheln als Zutaten vorsieht:

Gespickte kälberne Schnitzel (S. 125): Es werden von einem kälbernen Schlägel zwey Finger breite, und vier Finger lange Schnitzel, nicht gar zu dick, geschnitten; man spicke sie mit fein geschnittenem Speck, salze sie ein wenig, und lege sie in heißes Fett; dann bestecke man ein Happel Zwiebel mit Gewürznelken, lege sie auch daran, und lasse es gelbbraun werden, nehme eine wenig Mehl und Semmelbröseln, streue es auf die Schnitzel, und lasse es so lange dünsten, bis es bräunlich wird, gieße einen Schöpflöffel voll Brühe darauf, gebe von einer halben Limonie den Saft, ein wenig geschnittene Limonienschalen, wie auch zwey klein gehackte Sardellen und etwas Muscatblüthe dazu; wasche dann frische Müscherl mit Wein aus, gebe sie darunter, und lasse es aufsieden. Die Müscherl können auch ausgelöset werden.

Hofbauers Rezeptsammlung liefert weiters Schalentierrezepte wie *Schildkröten in ihrer eigenen Schale* (S. 192), Fischrezepte wie ein *Karpfen in böhmischer Sauce* (S. 199) oder italienische Spezialitäten: *Maccaroni* und *Polenta* (beide S. 217). Einen Anhang widmet sie der *Aufbewahrung animalischer und vegetabilischer Substanzen durch Trocknen, Einmachen, Beitzen, Pöckeln und Räuchern nebst einer ganz neuen Schnellräucherungs-Methode, wodurch man alle Fleischgattungen in wenig Stunden mit äußerst geringen Kostenaufwand schmackhafter als auf jede Art räuchern kann.*

Vorschläge für Speisezettel und Tafelarrangements, die sich in den gedruckten Kochbüchern schon seit dem späten 16. Jahrhundert finden, beschließen auch dieses Kochbuch. Anna Hofbauer merkt an, *daß ein nettes, symmetrisches, durch höchste Reinlichkeit einladendes Arrangement der Tafel, eine wahre Augenweide sey und die Genüsse des Gaumens erhöhe. – Von der französischen Gewohnheit, alles zugleich aufzutragen, ist man größten Theils in*



486

Salmi von Schnepfen.
Gedünstetes kälbernes Brüstel mit Sago.
Spargel in Buttersauce.
Hasenpastete.
Kauli in Buttersauce.
Fricassee von Tauben.
Hühner in der Blutsauce.

Lachs mit feinen Kräutern.
Abgesottene Krebse.
Fricassirter kalter Hecht.

Auflauf von Kalbsmilchen.
Englischer Pudding mit Weinsauce.
Wiener Auflauf von Maschanzgeräpfeln.

Gefüllte Enten mit Sauce-Haché.
Kapaun mit Austern.
Rehrücken.
Wilder Schweinskopf.
Kälberner Schlägel.
Fasan auf englische Art.
Repphühner gebraten.

Dessert nach Willkühr und Jahreszeit.

XI.

Kindstauf-Schmauß an Fleischtagen.

Kann nach willkührlichen Abänderungen und Berücksichtigung der Jahreszeit ganz nach VII. gegeben werden.

XII.

Trauer-Souper auf 12 Personen an einem Fasttage.

Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.
Weinsuppe mit gebähter Semmel.

Fricandeaux von Salm.
Rohrhühner gedünstet in einem Reif von Butterteig.
Schiel mit Sardellen.

487

Austernpastetchen.
Faschirte Krebse.
Reißauflauf mit Burgunder.
Kauli mit Frösch-Carbonaden.
Auflauf von Sago mit Rahm-Chaudeau.
Gefüllte Schnecken.
Trüffelpastetchen.

Gebratener Hausen.
Gesulzter Hecht mit Aspick geziert.
Gebackene Karpfen.

Dessert, Compot und Salat nach Belieben und Umständen.

Speisezettel.
In: Anna Hofbauer: Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch.
Wien (Mörschner und Jasper), 1825.
Sign. 229497-B. Alt Mag

Deutschland abgekommen ... An großen Tafeln gelten gegenwärtig die mittleren einander gegenüber befindlichen Plätze als die vorzüglichsten, nur bey Hochzeits- und Verlobungs-mahlen besteht noch die alte Sitte, daß das Brautpaar die obersten Plätze einnimmt. Bey Trauermahlen wird für den Verstorbenen auch ein Couvert auf seine sonst gewöhnliche Stelle an der Tafel bereit gehalten, welcher Platz leer bleibt, folglich eine stete Erinnerung der Veranlassung des dießmahligen Beysammenseyns ist, und die sonstige Fröhlichkeit in gewisse Gränzen anständiger Rücksicht auf die Trauer und den Schmerz der Hinterlassenen hinweiset.

Marianna Catharina Lindau: Die Steyermärkische Köchin, oder neues bürgerliches Kochbuch für alle Stände.
Graz, 1797.
Sign. 6504 (215-270)

Unter den österreichischen Regionalküchen kann neben der Wiener-, Linzer- und Salzburger Küche auch die steirische Küche schon im 18. Jahrhundert einige hervorragende Beispiele der Verschriftlichung vorweisen. Dem vorliegenden *Steyermärkischen Kochbuch* kommt insofern eine kulinarische *Brückenfunktion* zu, da sich die Autorin zwar als Köchin zu Wien bezeichnet, die Wiener Küchentraditionen (z. B. *Wiener Panade-Suppe,*

S. 16) jedoch abwechslungsreich auch den steirischen und benachbarten regionalen Spezialitäten zuwendet. Lindau präsentiert unter den steirischen Rezepten bekannte Gerichte, die oft nur mit einem regionalen Zusatz als Beispiel der Lokalküche hervorgehoben werden, etwa *Stockfisch auf steyerische Art* (S. 168) oder *Stockfisch auf Grätzerische Art* (S. 175). In einigen Rezepten wird überdies die Nähe zu Ungarn bzw. zum Süden ersichtlich, beispielsweise beim *Hungarischen Speckkuchen* (S. 188), *Hungarischen Mostbratl* (S. 66) oder *Florentiner Würstel* (S. 123). Nicht fehlen darf in diesem Kochbuch die Linzertorte (S. 265f.) sowie Gerichte mit scherzhaften Titeln (z. B. *Die lutherischen Eyer in Schmalz*, S. 128). Aus der großen Vielfalt an Fleisch-, Fasten- und Obstsuppen, die sich in diesem Kochbuch finden, sei hier nur ein Beispiel vorgestellt:

Die Hirnsuppe (S. 4): Laß Fetten in einem Reindel heiß werden, und brenne es schön gelblicht ein; nimm geschnittenen Zwiebel, und grünen Petersil, gieb es in die Einbrenn, schneide das Hirn darein, laß es anlaufen, gieß Rindsuppe darein, laß es wohl sieden, würze es, und richte es auf gebackene Semmel an.

Rosa Carolina Neuwirth: Die gute österreichische Küche. *Salzburg (Krümer), o. J. Sign. 541398-B*

In diesem Salzburger Kochbuch – das zwar Spezialitäten der Region wie *Salzburger Nockerl* (Nr. 577), *Salzburger Torte* oder auch die ins salzburgisch-oberösterreichische Seengebiet weisende *Traunkirchner Torte* (S. 746) auflistet, Wien hingegen mit keinem einzigen Rezept würdigt – kündigen sich bereits jene kostenbewussten Kochbücher an, wie sie dann im 20. Jahrhundert vermehrt auf den Markt kamen. Rosa Caroline Neuwirth ist wie so viele Kochbuchautorinnen des 19. Jahrhunderts biographisch kaum greifbar. Vielleicht stand die im Salzburger Geschäfts-, Volks- und Amtskalender für das Jahr 1895 angeführte Juliane Neuwirth, die in der Auerspergstraße in Salzburg wohnte und unter der Rubrik Ausspeiser und Krapfenbäcker registriert war, in verwandtschaftlicher Beziehung zur Autorin. Die Edition von Neuwirths Kochbuch hängt auch mit dem touristischen Aufwind zusammen, in den Salzburg um die Jahrhundertwende geriet: *Der erfreulicherweise in jüngster Zeit wieder sehr lebhaft gewordene Besuch unserer schönen Heimat von seiten unserer reichsdeutschen Schwestern und Brüder machte viele dieser auf die Vorzüge unserer Kochkunst aufmerksam.*

Neuwirth fügt auch ein Register der im Kochbuch vorkommenden, im Ausland ungebräuchlichen Ausdrücke an, das vor allem die Sprachdivergenzen zwischen österreichischen und deutschen Begriffen bereinigen sollte. Es reicht von Alkmerssaft (Saft von unechter Cochenille zum Färben) über Beugel (Kipfel, Hörnchen), Carbonaden (Rippchen), Dirnd'ln (Korneliuskirschen), Germ (Hefe), Kohl (Wirsing), Salse (Gelee), Topfen (Quark), Wandel (kleine Form, Pfanne), Weidling (Napf, tiefe Teigschüssel) bis hin zu den Zibeben (große Rosinen). Natürlich dürfen in einem solchen Kochbuch die *Salzburger Nockerl* nicht fehlen, für die Neuwirth zwei Rezepte parat hat, von denen wir eines wiedergeben wollen:

Salzburger Nockerl (Nr. 577): Ein nußgroßes Stück Butter wird gut abgetrieben, nach und nach 3 Eidotter daruntergerührt, 3 Messerspitzen voll Zucker und von den 3 Eiklar den fest geschlagenen Schnee und mit

diesem 3 Messerspitzen feines Mehl. Dieses wird alles leicht vermengt, dann in einer Kasserolle etwas Milch und ein kleines Stückchen Butter heiß werden lassen, den Teig hineingeben und im Rohr schön goldbraun backen. Hernach mit einem Löffel Nockerln auf einen Teller herausstechen, gut verzuckern und schnell zu Tisch geben.

Spätestens seit der 1938 erfolgten Uraufführung von Fred Raymonds Operette *Saison in Salzburg* (*Salzburger Nockerl*) wurde diese flaumige und gar zu flüchtige Mehlspeise aus der Mozartstadt weit über ihre Grenzen hinaus bekannt. Raymond, der schon 1929 beim Tangolied *In einer kleinen Konditorei* die Welt der Mehlspeisen als adäquates Operettenmilieu seiner Zeit empfand, vertonte dabei das Buch von Max Wallner und Kurt Feltz.

Rosalia Carolina Neuwirth: Salzburger Kochbuch für den sparsamen bürgerlichen und feineren Haushalt. 870 erprobte Recepte aus langjährigen Erfahrungen.
Salzburg, 1898.
Sign. 406877-B. Neu Mag

Dieses ähnlich wie das vorangegangene aufgebaute Kochbuch Neuwirths nennt sich im Haupttitel bereits *Salzburger Kochbuch*. Es umfasst insgesamt 870 Rezepte, wobei auch hier die Mehlspeisen eine wichtige kulinarische Säule bilden:

Kaiserkipfeln (Nr. 635): Mürbe Kipfeln schneidet man in der Mitte durch, höhlt sie aus, weicht sie in Wein oder Milch und füllt sie mit Eingesottenem. Dann legt man die zwei Hälften aufeinander, taucht sie in abgeschlagene Eier, wälzt sie gut in Bröseln und bäckt sie schön goldgelb aus dem Schmalze. Mit Zucker und Zimmt bestreut, giebt man sie warm zur Tafel.

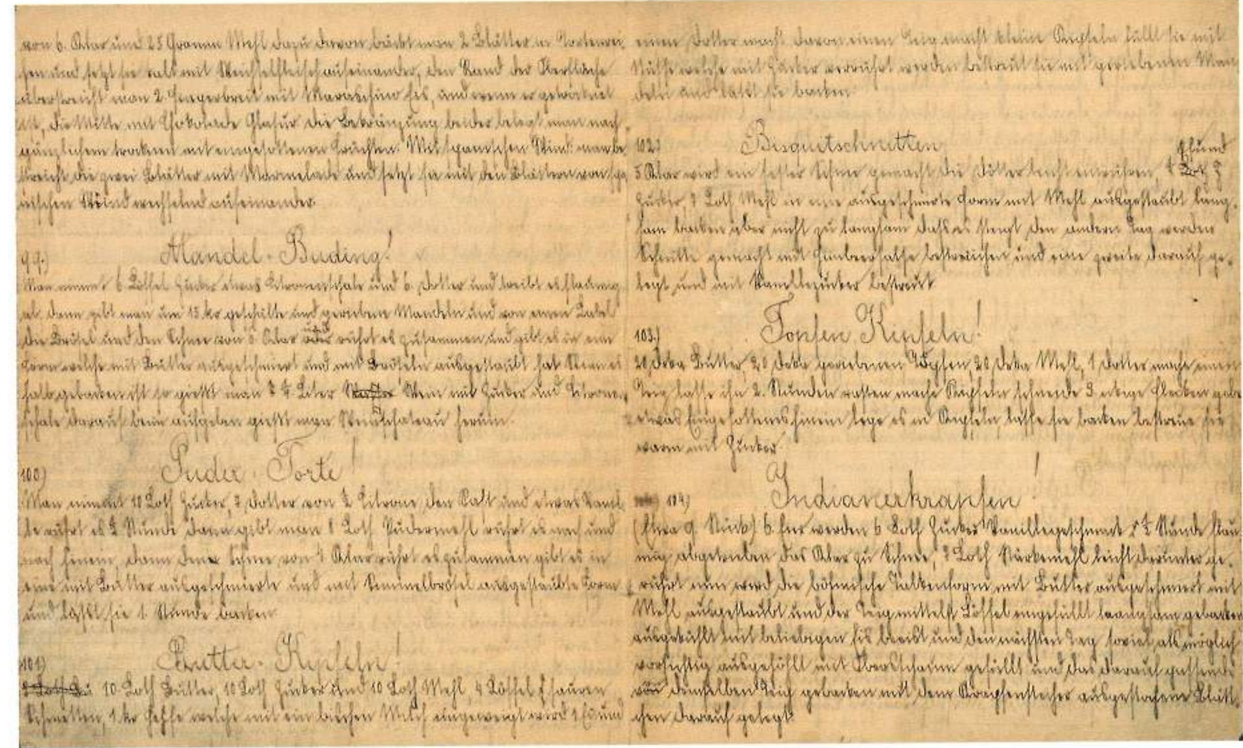
Kochbuch der Lilly Joss-Reich.
Handschrift.
Neuerwerbung der Österreichischen Nationalbibliothek

Ein zeitgeschichtlich besonders bemerkenswertes und menschlich berührendes Dokument konnte die Österreichische Nationalbibliothek mit dem vorliegenden Kochbuch erwerben, das für zahllose österreichische Schicksale während des Dritten Reiches steht.

Ulla Fischer-Westhauser, der wir die Kenntnis und die Schenkung dieses Kochbuchs an die Österreichische Nationalbibliothek verdanken, erinnert sich: *Lilly Joss-Reich wurde am 28. 6. 1917 in Wien als Lilly Joseph geboren. Nach dem Tod ihres Vaters übersiedelte sie mit ihrer Mutter Ida und ihrer Schwester Gertrud nach Paris, ging aber dazwischen nach Berlin, wo sie eine Fotografenausbildung absolvierte. 1936/37 eröffnete sie ein eigenes Atelier in Paris, wo sie sich bald einen guten Namen machte. ... Noch 1938 hatte sie eine Ausstellung in Paris. Schon ein Jahr später musste sie als Jüdin aus Paris vor den deutschen Truppen flüchten. Bevor sie mit ihrer Mutter auf abenteuerliche Weise Casablanca erreichte, versteckte Lilly ihre Glasplattennegative im Tresor eines befreundeten Amerikaners in Paris. Nach fast zwei Jahren Aufenthalt in Marokko ... konnte sie ein Visum zur Einreise in die USA erlangen und erreichte New York gemeinsam mit ihrer Mutter Ende Dezember 1941. Ein Empfehlungsschreiben von »Vogue« an die Agentur »Black Star«... half, in New York beruflich Fuß zu fassen ...*

Die Negative aus ihrer Zeit in Paris waren von den deutschen Besatzungssoldaten aus dem Tresor geplündert worden ... Einzig und allein die Rezeptsammlung feiner Mehlspeisen, handschriftlich verfasst von ihrer Mutter Ida, war im Tresor liegen geblieben. Lilly war eine begeisterte Köchin und bewirtete gerne ihre Gäste, besonders beliebt waren ihre Mehlspeisen, die sie nach diesen

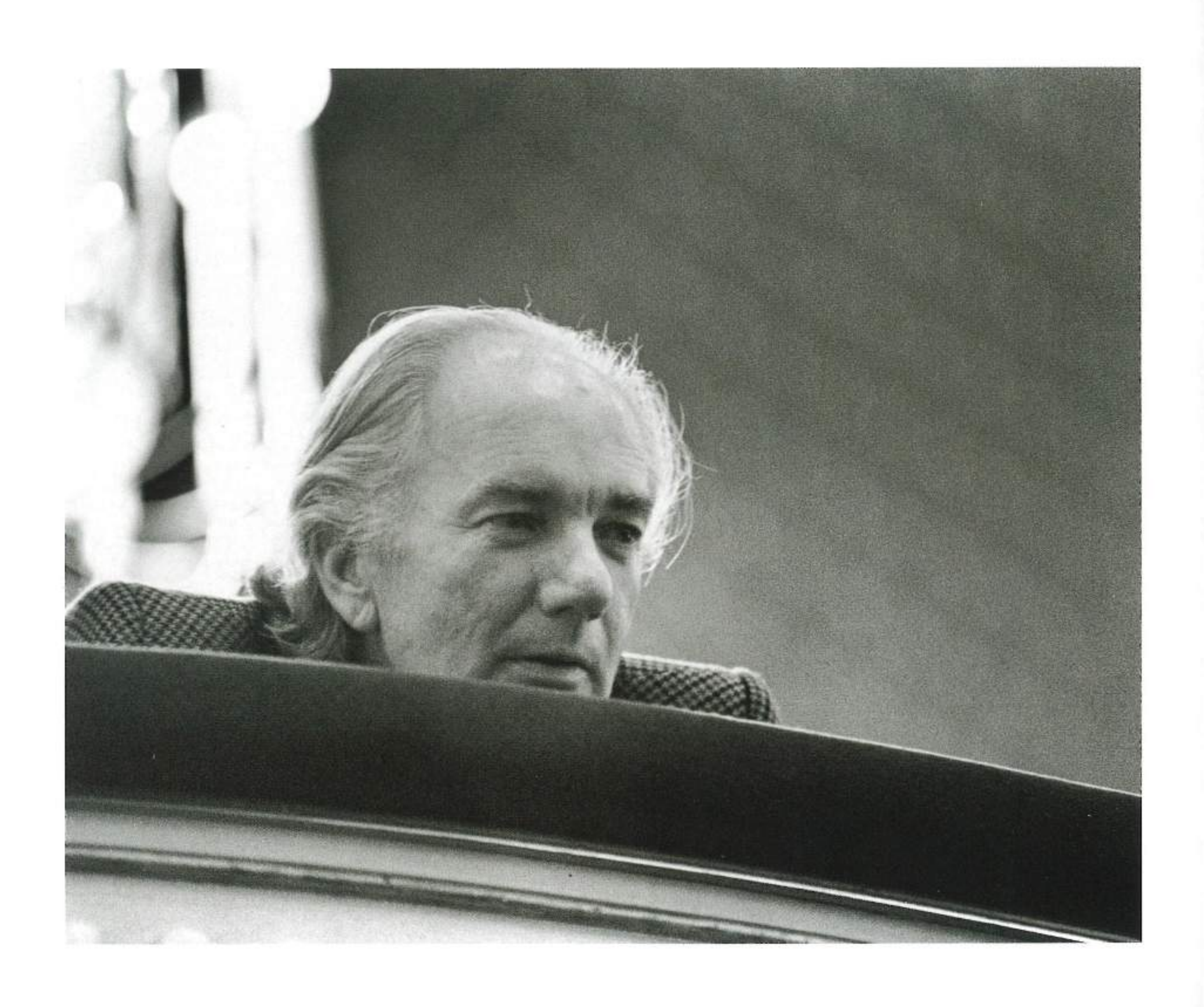
Rezepten herstellte. Als Folge eines Verlusts ihrer vollen Sehkraft ab Mitte der 1970er Jahre beendete sie ihre Fotografenlaufbahn und gab die Rezepte als »The Viennese Pastry Cookbook« bei MacMillan heraus, erprobt und umgerechnet auf die amerikanischen Maßeinheiten. (Aus Interviews mit Lilly Joss-Reich 2003–2005, unveröffentlichten Briefen und Manuskripten sowie Auer 1997)



Handschriftliche Rezepte für Mandel-Pudding, Puder Torte oder Indianerkrapfen.
In: Kochbuch der Lilly Joss-Reich.
❡ *Als Erinnerung an ihre Heimatstadt Wien blieb Lilly Joss-Reich, die im Dritten Reich flüchten musste, nur dieses Kochbuch. Als kulinarische Hommage an Wien publizierte sie 1970 in ihrer Wahlheimat USA ein Wiener Mehlspeisenkochbuch:* The Viennese Pastry Cookbook (*Newtin, MA: Biscuit Books*).

GAUMENFREUDEN ALS LESE- UND SPIELFREUDEN

Gaumenfreuden als Lese- und Spielfreuden



Gerald Heidegger

Essen und Charakter

Inszenierte Mahlzeiten in der Literatur

Die höchste Kunst ist die Backkunst.
THOMAS BERNHARD (1931–1989)



Fotografie von Werner Sommer, 2006. Wien, Privatbesitz

Literarische Texte sind eigentlich voll gestopft mit Essensszenen, und dennoch werden diese oft so beiläufig thematisiert, dass man den duftenden Braten stets für einen besseren Teil des Dekors hält. Das spiegelt sich auch in der Forschung wider; wenige literaturwissenschaftliche (Buch-)Veröffentlichungen sind auf das Thema Essen in der Literatur systematisch eingegangen, wie etwa Alois Wielacher in seiner Habilitationsschrift *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass* (1987). Auch die so genannte kulturwissenschaftliche Wende in der Neueren Deutschen Philologie hat meist Ideenaufrisse bzw. Assoziatives zum Thema beigesteuert – Systematik kam beim Thema Essen keine zustande, was, so der Verdacht, vielleicht am Konnex von Speise und Literatur selber liegen mag. Dieses Thema erscheint wie ein Binnenmotiv, es durchzieht alle Texte, ist so weitläufig und mitunter so scheinbar unbedeutend, dass man es nie Systematisierungszwängen unterwerfen wollte. Nicht einmal Elisabeth Frenzel, bei der der Germanist heute eher in letzter Not nachschlägt, würdigt das Essen in ihrem Motiv-Lexikon zur Weltliteratur mit einem Stichwort.

Essen erscheint als Teil alltäglicher Verrichtungen in literarischen Texten als eine Selbstverständlichkeit. Das ist zwar die Verdauung auch, dennoch fühlen sich viele Schriftsteller, gerade in der Moderne, veranlasst, die Leser inniger am Akt der Ausscheidung Teil haben zu lassen als am Akt des Nahrungseinnahme. Ohne Frage steht fest: Der Charakter bildet sich nun mal nicht durch die Völlerei – bzw. ist es gerade diese, die eine Figur suspekt machen kann.

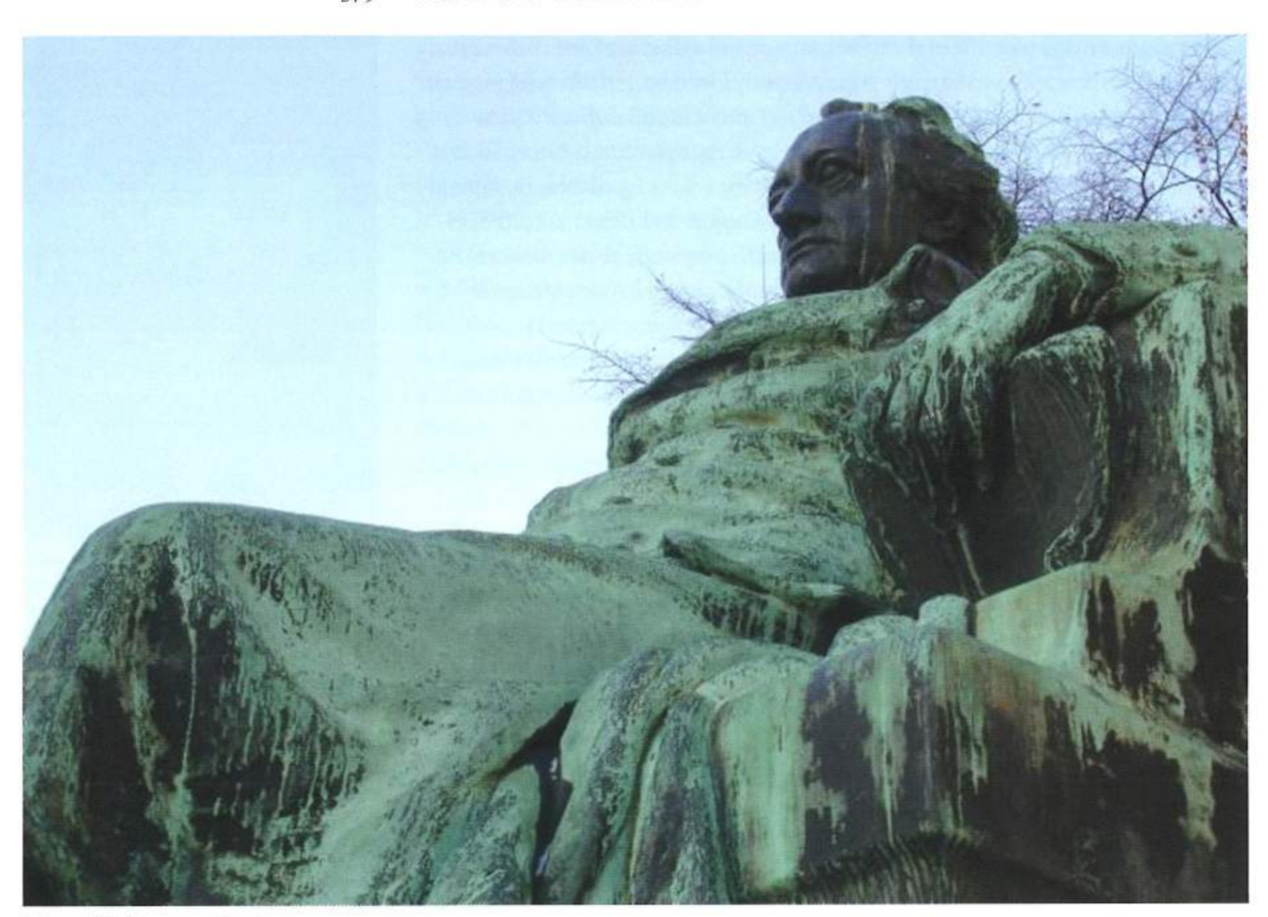
Thomas Mann stellt uns in den *Buddenbrooks* (1901) einen solchen Charakter vor: Bendix Grünlich, der hochstaplerische Handelsmann, der den Konsul und die ganze Familie Buddenbrook hinters Licht führt, verzehrt schon am Morgen, wovon Ernährungsexperten heute dringend abraten würden – für Grünlich gehört das Kotelett nebst Rotwein

Gegenüber:
Thomas Bernhard während einer Probe zu seinem Stück *Heldenplatz* im Wiener Burgtheater.
Fotografie von Harry Weber, 1988.
Sign. Hw vp 4654

zu dem, was ein Mann seines Ansehens wohl für standesgemäß hält: *Eine Teemaschine summte. In einem dünnsilbernen, flachen Brotkorb, der die Gestalt eines großen, gezackten, leicht gerollten Blattes hatte, lagen Rundstücke und Schnitten von Milchgebäck. Unter einer Kristallglocke türmten sich kleine, geriefelte Butterkugeln, unter einer anderen waren verschiedene Arten von Käse, gelber, grüner, marmorierter und weißer sichtbar. Es fehlte nicht an einer Flasche Rotwein, welche vor dem Hausherren stand, denn Herr Grünlich frühstückte warm. Mit frisch frisierten Favoris und einem Gesicht, das um diese Morgenstunde besonders rosig erschien, saß er, den Rücken dem Salon zugewandt, fertig angekleidet, in schwarzem Rock und hellen, großkarierten Beinkleidern, und verspeiste nach englischer Sitte ein leicht gebratenes Kotelett. Seine Gattin fand dies zwar vornehm, außerdem aber auch in so hohem Grade widerlich, daß sie sich niemals hatte entschließen können, ihr gewohntes Brot- und Ei-Frühstück dagegen einzutauschen.* (S. 215)

Die Gegenüberstellung dieser morgendlichen Essgewohnheiten macht deutlich: Diese Ehe kann nicht lange gut gehen, und tatsächlich wird das eheliche Verhältnis von Herrn und Frau Grünlich vom Autor alsbald geschieden. Wenn nun Essgewohnheiten über den Charakter einer Figur Auskunft geben (und der Autor dementsprechend alltägliche Verrichtungen wie das Essen heranzieht, um seine Figur bis ins Detail zu modellieren), so fällt doch auf, dass die Charakterbildung, etwa im aufkommenden Bildungsroman, mehr im Zusammenhang mit Hungern und Askese steht als mit einer nachhaltigen Sättigung. Die autobiographischen Schriften des 18. Jahrhunderts liefern dafür die Vorlage. Bei Karl Philipp Moritz (*Anton Reiser*, 1785–1790) oder bei Rousseau (*Bekenntnisse*, 1781–1788) wird gerade in der Adoleszenz gehungert. An der Nicht-Verfügbarkeit der Genüsse bzw. der Askese bildet sich die Persönlichkeit. Moritz als auch Rousseau entstammen protestantischen Familien, also Umfeldern, in denen sinnliche Genüsse unter einer Art Generalverdacht stehen. Wenn sich der junge Rousseau kulinarische Genüsse verkneifen muss, dann geht es zugleich um die Nicht-Verfügbarkeit sinnlicher Freuden im Allgemeinen: *Ich gehe an einer Obsthändlerin vorüber, mein Blick streift verstohlen die schönen Birnen, und ihr Duft verlockt mich, aber zwei oder drei junge Leute sind dicht daneben und sehen mich an, ein Bekannter steht vor dem Laden, in der Ferne sehe ich ein Mädchen herankommen: ist es nicht unsere Haushälterin?* (S. 79)

Blickt man auf das Schrifttum um 1800 und die Konjunktur von Literatur *und* Anthropologie, so wird Essen generell die Wirkung zugeschrieben, die Sinne zu verwirren. Ausgerechnet der maßlose Esser und Trinker Jean Paul beanstandet in seiner *Vorschule der Ästhetik* (1804) die Essfreudigkeit in der deutschen Reiseliteratur des 18. Jahrhunderts und empfiehlt gerade bei der Darstellung sinnlicher Genüsse nicht die *sittliche Teilnahme* außer Acht zu lassen: *Überall stellt sich sinnlicher Genuß sittlich und poetisch durch die Bedingungen der Entbehrung und der Notwendigkeit dar.* (S. 269) Goethe, der keine Lektionen von Jean Paul nötig hatte, wusste, dass man gerade im Blick auf sich selbst und die eigene Entwicklung als Kunstkenner auf das richtige Maß zu achten hatte. Während seiner Italienreise notiert



Johann Wolfgang von Goethe.
Denkmal an der Wiener Ringstraße von Edmund von Hellmer, 1900. Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006. Wien, Privatbesitz

◀ *Mit dem Ausspruch,* Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen, *umriss Goethe seine Vorstellung von einem gediegenen Mahl, das Gaumen- und Schaulust zugleich bedienen sollte. Einen seiner Briefe an Charlotte von Stein begann er sogar mit:* Guten Morgen mit Spargels!

Goethe am 24. September 1786 in sein Tagebuch: *Ich lebe sehr diät und halte mich ruhig, damit die Gegenstände keine erhöhte Seele finden, sondern die Seele erhöhen.* (Bd. 1, S. 227) Seinen Figuren gestand Goethe freilich nicht so viel Selbstkontrolle und Disziplin zu. Im *Werther* (1774) gerät der pathologisch empfindsame Protagonist am Herd derart ins Schwärmen, dass er seine bescheidene Zubereitung von Zuckererbsen mit kräftigeren Esserlebnissen der Literatur in Verbindung bringt: *... da fühl' ich so lebhaft, wie die übermütigen Freier der Penelope Ochsen und Schweine schlachten.* (S. 217)

Dass die *Nahrung auf die Gemütsbeschaffenheit des Menschen den stärksten Einfluß* besitze, davon zeigt sich die Umgebung in Moritzens *Anton Reiser* überzeugt. Reiser, dessen Mahlzeiten von den erzieherischen Eigenheiten seiner Wohltäter abhängen, wird dementsprechend meist kurz gehalten: *Sein Frühstück bestand also in ein wenig Tee, und einem Stück Brot, und sein Abendessen in ein wenig Brot und Butter und Salz. Dann sagte die Frau F ... er müsse sich ans Mittagessen halten, doch aber, gab sie ihm zu verstehen, daß er sich hüten müsse, sich zu überessen.* (S. 206f.)

Bei solchen kargen Mahlzeiten sind die im Kopf entstehenden Schimären nicht jene, die von der Hyperphagie, sondern der permanenten Unterzuckerung des Helden herrühren. Goethes Werther hat derlei Probleme nicht. Goethe nutzt den Essenshabitus eher, um über diesen die Seelenlage seines Helden zu verdeutlichen. Werthers seelische Leiden

gehen einher mit Appetitlosigkeit; seinen pathologischen Zustand erkennt sein Umfeld daran, dass Werther sogar dessen *Lieblingsgerichte widerstehen*.

Die Speisen haben vermutlich einen sehr großen Einfluß auf den Zustand der Menschen, wie er jetzo ist, bringt es Georg Christoph Lichtenberg in seinen *Sudelbüchern* ganz grundsätzlich und mit leicht ironischem Augenzwinkern auf den Punkt: *Wein äußert seinen Einfluß mehr sichtbar, die Speisen tun es langsamer, aber vielleicht ebenso gewiß, wer weiß, ob wir nicht einer gut gekochten Suppe die Luftpumpe und einer schlechten den Krieg oft zu verdanken haben. Es verdiente dies eine genauere Untersuchung. Allein wer weiß, ob nicht der Himmel damit große Endzwecke erreicht, Untertanen treu erhält, Regierungen ändert und freie Staaten macht, und ob die Speisen nicht das tun, was wir den Einfluß des Klima* (sic) *nennen*. (Bd. 1, S. 19)

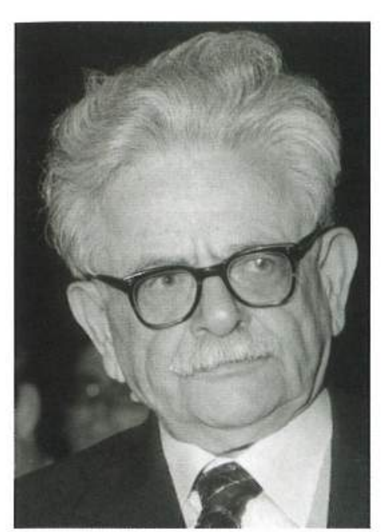
Der Zusammenhang zwischen Essen und Charakterologie wird in der Literatur von der Spätaufklärung weg bis in die Gegenwart aufrecht erhalten, was insofern bemerkenswert ist, als Essgewohnheiten in den vergangenen zweihundert Jahren einen mehr als radikalen Wandel durchlaufen haben. Gerade kulturwissenschaftliche Arbeiten haben darauf in großer Ausführlichkeit hingewiesen: Eine Entsinnlichung des Essens, die Standardisierung der Geschmäcker, eine zunehmende Lustfeindlichkeit bei Tisch hat man ins Treffen geführt (vgl. Hardt 1987). *Die Tafelfreuden sind dem Bewußtsein der Moderne so fern gerückt wie die barocken Stilleben blinkender Genüsse*, meint dazu der Kulturwissenschaftler Hartmut Böhme, der zugleich aber auch konstatiert: *Wie hinsichtlich der Krankheit, die seit dem 18. Jahrhundert bevorzugt zum bürgerlichen Gespräch gehört, tendiert man heute beim Essen zur Hypochondrie. Wir haben die Ernährungs-Grillenkrankheit.* (In: Hardt 1987, S. 11)

Gibt man Böhme bei Letzterem Recht, so steht der grundsätzliche Umgang mit dem Essen, trotz geänderter habitueller Essgewohnheiten bis in die Gegenwart, der Zeit um 1800 am Ende doch näher als gedacht. Auch gegenwärtig scheint man besessen von der Auffassung, dass ein gesunder Geist im Zusammenhang mit gutem Essen stehe – und aktualisiert damit das bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts als Reaktion auf die Schulphilosophie behauptete *commercium mentis et corporis* (also das Zusammenwirken von seelischen und leiblichen Kräften). Die Literatur war in all den Jahrhunderten weniger hellseherisch als seismographisch (gerade auch für den verdrängten *Rest* der Moderne und ihren vordergründigen Rationalisierungstendenzen) – abgesehen davon, dass die Ableitung eines Charakters aus alltäglichen Gewohnheiten wie dem Essen für einen Autor grundsätzlich ein bequemer inszenatorischer Kunstgriff ist.

Gerade die größten Modernisten haben, scheint's, eine Schwäche für die Charakterologie alter Schule. Man denke an das vierte Kapitel des *Ulysses* (1922) von James Joyce und die daran angelegte Vorstellung von Leopold Bloom durch seine Vorliebe für den Verzehr innerer Organe: *Mr. Leopold Bloom aß mit Vorliebe die inneren Organe von Vieh und Geflügel. ... Am allerliebsten hatte er gegrillte Hammelnieren, die seinem Gaumen einen feinen Beigeschmack schwachduftigen Urins vermittelten.* (S. 77) Selbst die

James Joyce.
Fotografie.
Sign. Pf 21210:D (1)
◀ *Nicht nur seine literarischen Figuren haben kulinarische Vorlieben; Joyce schwärmte für Aal und Bohnennudeln.*





Elias Canetti.
Fotografie, um 1980.
Sign. Pf 53578
¶ Seine These, dass Menschen neben den Grundbedürfnissen nach Essen, Trinken und Zuneigung auch einen Massentrieb besitzen, entwickelte Canetti in Anlehnung an Freud.

großen Asketen im modernen Roman werden nicht selten zurückgeworfenen in eine Welt, in der etablierte Verbindungslinien zwischen einem guten Appetit und einem ordentlichen Leben gezogen werden. Canettis Peter Kien aus der *Blendung* (1935) ist so eine Figur, der Fragen des Essens eigentlich *herzlich gleichgültig* sind. *Gewöhnlich hätte er nicht zu sagen gewußt*, lesen wir über Kein, *was er gerade im Mund hatte. Das Bewußtsein bewahrt man für wirkliche Gedanken.* (S. 23) *Kauen und verdauen versteht sich von selbst*, wird Kien kalauernd in den Mund gelegt. Doch beim Kalauer ist seine Haushälterin und spätere Gemahlin Therese die wahre Meisterin. Ihre deftigen Alltagsweisheiten stehen als Antithese zur blassen und leibfeindlichen Geisteswelt von Kien. An der Frau, die ihr Regiment über ihre alltäglichen Verrichtungen, also auch so scheinbar unbedeutsame Details wie das Essen, absichert, muss Kien kläglich scheitern.

Die Darstellung des Essens in der Literatur betrifft freilich nicht nur die Modellierung des einzelnen Charakters. Ess(ens)szenen verweisen immer auch auf den größeren sozialen Kontext. *Food in fiction is mainly social*, vermerkt der britische Romancier E. M. Forster in seiner bekannten Schrift zur *Theorie des Romans* (1927): *It draws characters together, but they seldom require it physiologically.* (S. 52) Bei Adalbert Stifter werden die Bedürfnisse des Einzelnen gerade im Fall der Mahlzeit übergeordneten Notwendigkeiten geopfert. Die Mahlzeit ist Teil des Familienlebens, das sich durch exakt wiederkehrende Rituale auszeichnet. Im Hause Risach im *Nachsommer* (1857) wird stets (g)*enau mit der Mittagsstunde des Tages* gegessen, und auch am Abend trifft man sich bei Tisch stets pünktlich: *Da die Stunde zu dem Abendmahle geschlagen hatte, versammelte man sich wieder im Speisesaal.* (S. 50 u. 226) Nicht der Hunger des Einzelnen, die Pflicht zur Wahrung der Ordnung ruft zu Tisch. In diesem Sinn ist es auch eher von geringerem Belang, was an dieser Tafel gegessen wird. Es handelt sich um ein *einfaches aber ausgesuchtes Mahl.* (S. 237) Selbst als es heißt: *Eines Tages wurde eine feierliche Mahlzeit aufgetragen*, erfährt man gar nichts vom Essen, sondern alleine vom Verhalten der am Tisch Versammelten – alle verhalten sich auf *natürliche Art* – und doch ist es nur das Prinzip der Übung, das dieser zu Grunde liegt.

Dennoch: Stifters geordnete und nach Sittengesetzen gebaute Kunstwelt ist eine brüchige. Kleine Dinge, etwa eine umgefallene Wegmarkierung, genügen, um das Gefüge samt seinen Ordnungselementen aus den Angeln zu heben. Und den Anspruch auf ein *für das Gedeihen der Gesundheit* dienliches Mahl konnte der Autor, der sich sprichwörtlich krank fraß, bei sich selbst am allerwenigsten einlösen. *Aber hören wir jetzt von den Kunstdingen auf und gehen wir zu etwas Wichtigerem über. Kaufe mir für das Geld, welches in diesem Briefe liegt, so viele sogenannte Frankfurter-Wienerwürstel, als du bekömmst*, schreibt Adalbert Stifter in einem Brief vom 29. Jänner 1858 an den Wiener Kupferstecher Joseph Axman (vgl. Palm 1999, S. 44).

Thomas Mann bekennt auch biographisch, was in seinen Kunstwerken, trotz der Anzahl der sich darin tummelnden Asketen (bzw. solchen, die es gerne wären), angelegt ist: die Unausweichlichkeit des ungesunden

Lebensstiles. *Da mein physiologischer locus minoris resistentiae, von dem alles ausgeht, der Magen ist, sollte ich bei intensiver Arbeit nicht so gut essen, tue es aber doch, aus Mangel an hygienischer Disziplin, richtiger: aus mangelnder Liebe zur Weisheit*, so Mann in seinem Aufsatz *Zur Physiologie des dichterischen Schaffens.* (S. 696) Thomas Manns Goethe gehen in *Lotte in Weimar* (1939), wie Charlotte bemerkt, *die Augen weiter als der Magen*; im *Zauberberg* (1924) isst Hans Castorp schon aus Prestigegründen unmäßig (*er war gewohnt, viel zu essen, auch wenn er keinen Hunger hatte, und zwar aus Gründen der Selbstachtung*, S. 27) – und in den *Buddenbrooks* wird der langsame Verfall der Familie Buddenbrook vor allem über Tischszenen und Tafelsitten offenbar.

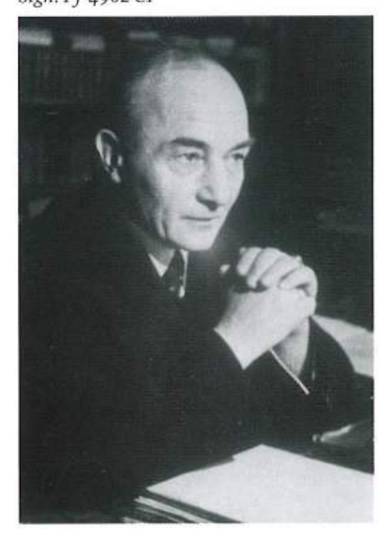
An der Tafel lassen sich gewisse Prozesse nicht unterdrücken oder, um es salopp zu sagen: unter den Tisch kehren. Der bürgerliche Tisch ist stets Brennpunkt für größere kommunikative Prozesse und wird damit auch zur Arena, in der soziale Spannungen hervorbrechen bzw. Konflikte bewusst ausgefochten werden – er ist das Gegenteil zur vereinzelten Nahrungsaufnahme, wie sie uns etwa in Raabes *Stopfkuchen* (1891) begegnet: *Jawohl habe ich mein Brot mit Tränen gegessen in eurer lieben Kameradschaft. Was blieb mir anderes übrig, als mich an meinen Appetit zu halten und mich auf mich selber zu beschränken.* (S. 67) An der bürgerlichen Tafel sieht dies freilich ganz anders aus. So manche Person dreht der anderen das Gesicht zu, die von einem intensiveren öffentlichen Gesprächskontakt lieber gelassen hätte. Peinlichkeiten und der Griff in den Fettnapf müssen Teil dieses Szenarios sein. *Du solltest täglich deinem Schöpfer auf Knien dafür danken, ein solch gottbegnadigtes Geschöpf zu sein*, wirft eine emphatische Tony Buddenbrook ihrer vom Geigenspiel an den Tisch zurückgekehrten künftigen Schwägerin Gerda Arnoldsen zu: *»Begnadetes«, sagte Gerda und zeigte lachend ihre schönen, weißen Zähne.* (S. 325)

In gewisser Weise, und das trifft beispielhaft auf Mann ebenso zu wie auf Thomas Bernhard, haben die literarischen Motive Tafel und Spaziergang (man denke an den *Zauberberg* oder unzählige Prosa-Texte von Bernhard) viel miteinander gemein: Es wird laut gedacht bzw. noch lauter disputiert, und wenn beim Spaziergang das Gehen das Antriebsmittel für den Diskurs ist, so sind es an der Tafel die aufgetischten Speisen, die mitunter zu wahren Epiphanie-Reden führen (und einmal mehr belegen: Speisen verwirren den Geist). *Wenn wir in Betracht ziehen*, sagt Ludwig in *Ritter, Dene, Voss* (1984) von Thomas Bernhard, *Daß wir mit allen diesen Brandteigkrapfen / mit allen diesen Suppen und Saucen / alt und häßlich und stumpfsinnig und wertlos geworden sind / ist es doch ganz und gar logisch / daß wir auch diese Brandteigkrapfen essen / alle Brandteigkrapfen / die uns jemals auf den Tisch gestellt werden.* (S. 111)

An der Tafel fehlt freilich anders als beim Spaziergang die frische Luft. So manche Tischsitte muss da zwangsläufig zur Unsitte verkommen.

Für den, der von der bürgerlichen Tafel ausgeschlossen ist, liegt der Wesenszug des Essens dagegen auf einer fundamentalen Ebene. Musils Schwerverbrecher Moosbrugger im *Mann ohne Eigenschaften* (1930–1943) imaginiert als der von der Gesellschaft Weggesperrte auch am

Robert Musil.
Fotografie, um 1930.
Sign. Pf 4962 C1



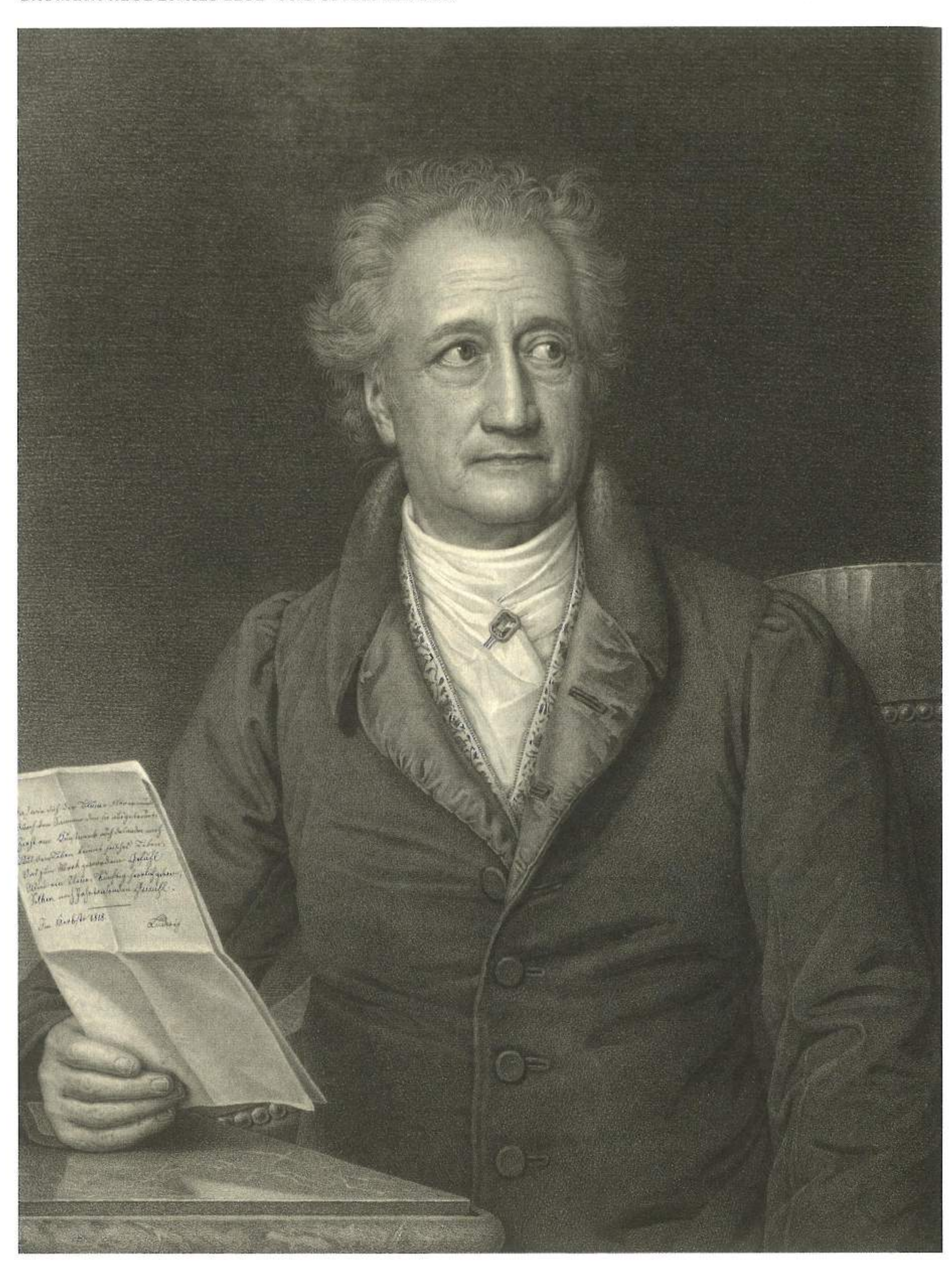
Beispiel des Essens Möglichkeiten und Beschränkungen, die er als freier Mann hätte: *Bei Tag lagen die Umrisse eines guten Tellers Schweinsbraten mit fast unheimlicher Beständigkeit vor seinem Auge, sobald sein Geist von anderen Beschäftigungen zurückkehrte. »Zwei Teller!« befahl Moosbrugger dann. »Oder drei!«* (S. 396) In Gedanken überfrisst sich Moosbrugger und gelangt rasch auf jenen schmalen Grat zwischen Verlangen und Sättigung – und zu der Erkenntnis: *Zwischen Essen und Platzen liegen alle Genüsse der Welt.* ❦

Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832) wurde seinem exzeptionellen Ruf nicht nur als Dichter, Maler, Naturwissenschaftler und Politiker, sondern auch als Gourmet gerecht. Goethes Großvater (väterlicherseits) war selbst in der Gastronomie tätig und führte in Frankfurt den Gasthof *Zum Weidenhof*. Die kulinarischen Vorlieben Goethes dürfte das 1724 von seiner Großmutter, Anna Margareta Justina Textor, angelegte Kochbuch mitgeprägt haben, das mit seinen täglichen Fleischbrühen und Pasteten noch ganz in der barocken Kochtradition verwurzelt ist.

Einen Brathen in der Baitz (aus dem Kochbuch von Goethes Großmutter, 1724): Stosse ein wenig Wachholderbeer und Feldkümmel, thue es in essig mit Saltz und leg den brathen darein, lass ihn über Nacht darinn liegen, und wann du ihn brathen willst, so brathe ihn bey einem gelinden Feuer, so du ihn anrichtest geuss ein wenig fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet.

Aus seiner Leipziger Zeit berichtet der 16-jährige Goethe stolz, dass er sich Fasane, Schnepfen, Lerchen und Rebhühner gönne. Mehr als hundert Speisen sollten in seinen literarischen Arbeiten Erwähnung finden, wobei er Wild, Flusskrebse und Gemüse, das er auch in seinem Garten zog, bevorzugte. Wie jüngst Sybil Gräfin Schönfeldt in ihrem Buch *Gestern aß ich bei Goethe* (2002) betonte, hatte Goethe nach seiner Italienreise das Tischzeremoniell in seinem Weimarer Haus Am Frauenplan geändert, indem er es vom barocken Diktat löste, wo in absteigender Rangfolge die Gäste zu sitzen hatten und so meist die gleichen Tischnachbarn zugeteilt bekamen. Goethe setzte nun die Gäste nebeneinander, die ähnliche Interessen hatten und sich sympathisch waren, so hob er das starre Gefüge zugunsten einer neuen Geselligkeit auf. Um den Diskurs bei Tisch auf besondere Themen zu lenken, stellte Goethe – in Abwandlung barocker Tafelaufsätze bzw. Schaugerichte – auch Gegenstände wie etwa eine Nachbildung einer römischen Statue auf den Tisch, um einen gewünschten Ausgangspunkt für eine Diskussion zu liefern.

Welch prächtigen Appetit selbst noch der betagte Geheimrat von Goethe zu entwickeln vermochte, belegt die Speisenfolge zu Silvester 1831: Sagosuppe, Gänseleber mit Soße, Märkische Rübchen mit Koteletten, Rehrücken und Apfelkompott – am Abend wurde dann noch Wildbret und Wein gereicht.



Joachim Schultz (Hrsg.): Ich liebe zu tafeln am lustigen Ort. Essen und Trinken mit Goethe. Mit 9 Goethe-Créationen von Marcello Fabbri, Meisterkoch im Elephant in Weimar. 3. Auflage.
München (dtv), 1998.
Sign. 1584692-C. Neu Mag

Wer sich auf die Spurensuche nach kulinarischen Notizen in Goethes Werk macht, wird in seinem autobiographischen Werk *Dichtung und Wahrheit*, im *Werther* und im *Faust* fündig; noch aufschlussreicher ist Goethes umfangreicher Briefwechsel mit seiner Freundin Charlotte von Stein und seiner späteren Ehefrau Christiane Vulpius (1765–1816). Der in Weimar tätige Koch Marcello Fabbri adaptierte einige Lieblingsgerichte Goethes für die moderne Küchenpraxis, wobei hier ein Rezept vorgestellt werden soll:

Sardellenfilets mit Petersilienkartoffeln (für 4 Personen): 12 Sardellen, 12 Kartoffeln, 3 Tomaten, 2 Zitronen, 1 kleiner Bund Petersilie, 1 EL Weinessig, 200 g Olivenöl. 30 g Butter, 1 Bund frisches Basilikum, 3 Chilischoten, 1 Knoblauchzehe, Kapern zum Garnieren. Bereits am Vortag muss die Marinade vorbereitet werden. Dazu in eine Rührschüssel das Olivenöl, den Saft der ausgepressten Zitronen, Essig, zerdrückten Knoblauch, einige gehackte Basilikumblätter und Chilischoten geben, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Sardellenfilets entgräten, vorsichtig in eine Terrine legen und mit der Marinade bedecken. In der geschlossenen Form mindestens 24 Stunden kühl beizen lassen. Die fest kochenden Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Form bringen. In Salzwasser etwa 10 Minuten gar kochen. Währenddessen die Tomaten filtrieren und die Petersilie hacken. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen, Kartoffeln abgießen und in eine Schüssel geben. Die gehackte Petersilie darüber streuen, mit der Butter übergießen und vorsichtig alles schwenken, je 3 Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Die Sardellenfilets in einem Sieb abtropfen lassen. Die Tomaten mit der Sardellenmarinade beträufeln und auf die Teller verteilen. Die Sardellenfilets über die Kartoffeln legen. Zum Schluss alles mit Basilikum und den Kapern garnieren.

Kurt Palm: Suppe Taube Spargel sehr sehr gut. Essen und Trinken mit Adalbert Stifter. Ein literarisches Kochbuch.
Wien (Verlag Löcker), 1999.
Privatbesitz

Wollte sich der Dichter, Maler und Naturwissenschaftler Adalbert Stifter (1805–1868) nach dem plötzlichen Unfalltod seines Vaters, des Leinwebers Johann Stifter († 1817), noch zu Tode hungern, so huldigte er in seinen reiferen Jahren einer exzessiven Lust am Essen – täglich sechs Mahlzeiten: Frühstück, Gabelfrühstück, Mittagessen, Kaffeejause, Jause, Abendmahl. Daraus resultierte schließlich jene Korpulenz, die schon Zeitgenossen irritierte. Als der junge Dichter Benkert Adalbert Stifter in seiner Wohnung besuchen wollte, traf er im Stiegenhaus auf ein schwergewichtiges Ehepaar, hinter dem er die Stufen hinaufging: *Oben angekommen, drehte sich der Mann auspustend um und sah mich fragend an. Er war, abgesehen von der korpulenten Fülle, ein hübscher Mann ... mit mehr phlegmatischem als sinnigem Vollmondgesicht, hoher Stirn, glattgestrichenem Kopfhaar, offenbar ein ganz behaglicher und wohl auch intelligenter Spießbürger. Die nicht minder wohlbeleibte Dame sah mich nur flüchtig an und ich fragte nun zögernd: Bitte, können Sie mir sagen, wo hier der Maler Adalbert Stifter wohnt? – Ich bin Adalbert Stifter, sagte der dicke Herr völlig ruhig, was wünschen sie? Ich weiß nicht wie mir geschah ... Es war, als hätte man mir einen Kübel kalten Wassers über den Kopf gegossen.* (In: Matz 1995, S. 180f.)

Gegenüber:
Johann Wolfgang von Goethe.
Lithografie von Johann Georg Schreiner.
Sign. Pg 420: I (29b)

Stifters Essverhalten wird heute auch als Ausdruck seiner Depressionen gesehen, zumal er alles Triebhafte unterdrückte und gegen jede Leidenschaft ankämpfte. Dadurch schlitterte er, wie Hans Bankl anmerkte (vgl. Palm 1999, S. 122f.), schon früh in ein psychisch-erotisches Dilemma. Essfreuden sollten so die *einzige erlaubte Wollust* (wie sie bereits in der deutschen Platina-Übersetzung apostrophiert wird) bleiben, die sich der zwischen Euphorie und Resignation schwankende Stifter noch zu gestatten schien. Auf der Basis der von Stifter selbst angelegten Aufzeichnungen über Qualität und Quantität der verzehrten Speisen schrieb Kurt Palm sein Stifter-Kochbuch, in dem er kulinarische Eskapaden Stifters in überraschenden Konstellationen mit der Biographie des Dichters in Beziehung brachte.

Nach der Komposition von insgesamt 39 Opern zog sich der italienische Komponist Gioacchino Rossini bereits 1829 (nach der am 3. August in Rom uraufgeführten Oper *Wilhelm Tell*) vom Komponieren musikdramatischer Werke zurück, ging erstmals 1824 nach Paris, wo er dann ab 1855 bis zu seinem Tode verblieb. In dieser Zeit entwickelte er seinen Feinschmeckersinn dahingehend, dass er die Adressen für besondere Leckerbissen ausfindig machte und sie sich dann aus seiner alten Heimat Italien kommen ließ. Rossini, der in seinem Hauspersonal auch einen Koch hatte, wurden in der Folge Rezepte zugeschrieben; besondere Bekanntheit genießen *seine*



Gioacchino Rossini.
Lithografie von Alessandro Focosi, 1858. Sign. Pg 193093: I(17)

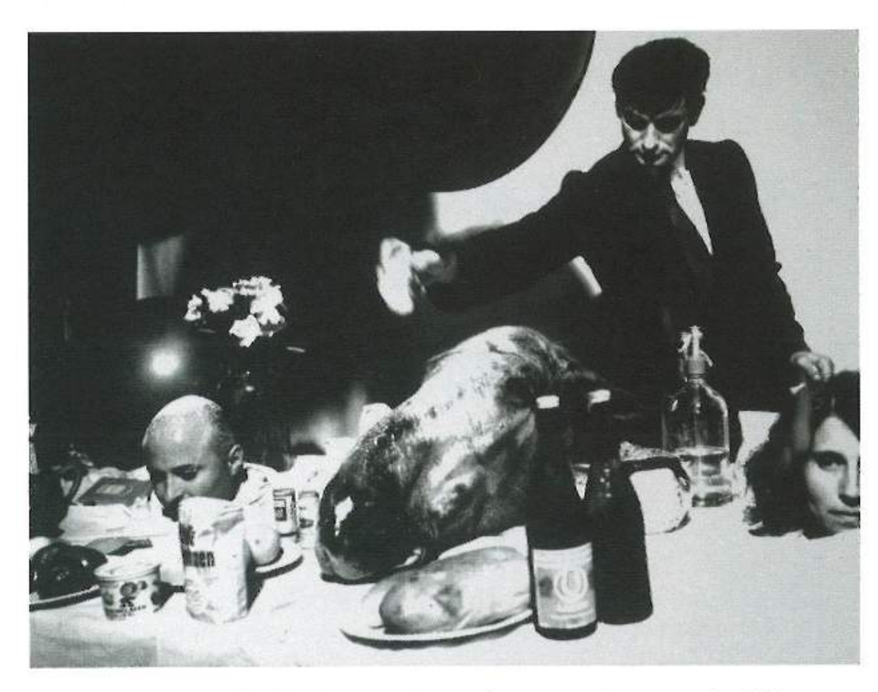
Tournedos (aktualisierte Version): Zutaten: 4 Rinderfilets, Tournedos à 100 g, schwarzer Pfeffer, grob geschrotet, 40 g Butterschmalz, 4 Schalotten, 4 cl Cognac oder Weinbrand, Salz, eine Prise Estragon (getrocknet), 1/8 l Madeira sowie 50 g getrüffelte Gänseleberpastete. Die Tournedos mit einem sauberen Tuch abreiben, mit Rouladengarn rund binden, mit Pfeffer einreiben und den Pfeffer mit dem Handballen kräftig ins Fleisch einmassieren. Schalotten schälen und sehr fein hacken. Butterschmalz in einer großen, schweren Pfanne rauchheiß werden lassen. Die Schalotten hineingeben, nur einige Sekunden braten, dann an die Seite schieben. Die Tournedos auf jeder Seite 30 Sekunden anbraten, dann pro Seite noch 3–4 Minuten braten. Den Cognac oder Weinbrand in einer Kelle erwärmen, über das Fleisch gießen, anzünden und ausbrennen lassen. Die Tournedos aus der Pfanne nehmen, leicht salzen und mit Alufolie bedeckt warm stellen. Estragon in die Pfanne geben, den Bratsatz mit Madeirawein ablöschen und unter Rühren um die Hälfte einkochen. Den vom Fleisch abgelaufenen Saft dazugießen und unterrühren. Die zuvor gut gekühlte, getrüffelte Gänseleberpastete in 4 gleichstarke Scheiben schneiden. Die Tournedos auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen und mit je einer Scheibe Gänseleberpastete belegen.

Vier Portionen frisch eingekochter Suppe, das ist sein Nachtmahl, notierte Ludwig Hevesi unter dem Titel *Eine Wiener Figur* am 4. September 1894 über die kulinarische Seite des Komponisten Anton Bruckner (1824–1896), der stets seiner oberösterreichischen Kostgewohnheit fröhnte. Freilich blieb nicht unbemerkt, dass seine Art zu essen, die er auch in seiner Wiener Zeit nicht ablegte, nicht ganz dem gesellschaftlichen Standard entsprach. Zu seinen beliebtesten Wiener Gaststätten zählten neben dem Restaurant *Gause*, der Gaststätte *Zur goldenen Kugel* sowie *Zur Stadt Brünn* (gegenüber der Wiener Augustinerkirche) noch die Gaststätte *Roter Igel*, wo es zum



Speisekarte: Restauration zum Roten Igel.
Wien, 4. Dezember 1915.
Wien, Christian Brandstätter

pikanten Treffen zwischen Bruckner und seinem Gegenspieler Johannes Brahms kam. Als der Hanseate das Lokal betrat und kein Platz mehr frei war, glaubte Bruckner, sich überwinden zu müssen und forderte Brahms auf, an seinem Tisch Platz zu nehmen. Die Unterhaltung blieb allerdings indifferent-konventionell, wie ein Augenzeuge zu berichten wusste (vgl. Tschulik 1955, S. 33). Einen wenig schmeichelhaften kulinarischen Vergleich sollte Franz Liszt zu Anton Bruckner liefern, der auf die Frage nach den Qualitäten Bruckners als Orgelspieler und Improvisator zur Antwort gab: *Eierspeis auf der Orgel!*



Otto Muehl: Tafel mit Menschen- und Pferdeköpfen. *Fotografie.* *Sign. E10/546*

Otto Muehl (* 1925) gilt als einer der markantesten Vertreter der Wiener Aktionisten, die mit ihrem sozialkritischen Radikalismus zu neuen künstlerischen Ausdrucksformen vordrangen, um so Geist und Materie in Einklang zu bringen. Sexualität, Trieb, Begehren und Sinnlichkeit repräsentieren das bevorzugte Themenspektrum ihrer Aktionen, bei denen sie mit tradierten Kunstbegriffen brachen und dabei in Joseph Beuys einen ihrer Vordenker aufweisen konnten. Sowohl in Muehls Aktionen als auch in seinen Texten, die oft als vorbereitendes Konzept den Bildfindungsprozess begleiten, ist das Thema Essen-Verdauen-Ausscheiden immer wieder präsent – etwa in seinem Theaterstück *Entstehung einer Gerümpelskulptur* (Brief vom 13. Jänner 1963, Muehl 2004): *Er spricht über das Essen, Trinken, über das Auf-den-Tisch-Schlagen. Tischgebete: Komm, Herr Jesus, sei unser Gast usw. Werde mir aus Glas eine Schachtel bauen ... Dann kaufe ich mir Gedärme, verschiedene Innereien. Dies geb' ich gemischt mit anderen Gegenständen in den Glasbehälter, natürlich ziemlich durcheinander gewirbelt ... Das Bild wird dann ausgestellt. Was sagst Du dazu?*

Suppenkaspar in der Puppenküche

Ernährung und Erziehung

Die Suppe aß er hübsch bei Tisch.
Doch einmal fing er an zu schrei'n:
»Ich esse keine Suppe! Nein!«
HEINRICH HOFFMANN *(1809–1894)*



Marmorepitaph, Detail, 17. Jahrhundert, Wien, Michaelerkirche. Fotografie von Hannes Etzlstorfer, 2006. Wien, Privatbesitz

Lange bevor wir Mahlzeiten als kulinarische Leistungsschau zu würdigen gelernt und das richtige so genannte kultivierte Benehmen bei Tisch im Griff haben, sind wir Menschenkinder ziemlich wahllos und experimentierfreudig, was den Umgang mit Speisen und die Sittsamkeit bei Tisch betrifft. Und geraten zumeist schon im zarten Kindesalter in beträchtliche Konfliktsituationen rund ums Essen – denn gegessen wird, was auf den Tisch kommt, und zwar sowohl hinsichtlich Quantität als auch Qualität.

Dies funktionierte über Jahrhunderte, denn Erziehung der Kinder war kein Thema in einer starr patriarchalisch ausgerichteten Gesellschaft. Die Kinder wurden zwar aufgezogen – aber nicht explizit erzogen. Erziehung erfolgte vor allem durch Mittun, durch Mitarbeit bei den alltäglichen Arbeiten, um so in klar vorgegebene Rollen hineinzuwachsen, die kaum eine individuelle Variationsbreite zuließen. Bis ins späte 18. Jahrhundert – und in manchen sozialen Schichten auch wohl weit darüber hinaus – vermochten Eltern erst dann positive Gefühlsbeziehungen zu ihren Kindern aufzubauen, wenn diese als arbeitstauglich bzw. nützlich empfunden wurden (vgl. Langer-Ostrawsky 1993, S. 152). Küchenarbeit war für Mädchen demnach eine Möglichkeit, ihre Unentbehrlichkeit im Haushalt deutlich unter Beweis zu stellen. Diesem Umstand trug man bei Einführung der allgemeinen Schulpflicht in Österreich Rechnung. In Abt Felbigers *Allgemeiner Schulordnung für die deutschen Normal-, Haupt- und Trivialschulen in sämtlichen kayserlich-königlichen Erblanden*, die am 6. Dezember 1774 unter Maria Theresia erlassen wurde, standen sowohl in der dreiklassigen Hauptschule wie auch in der vierklassigen Normalschule Haushaltskunde und Landwirtschaftslehre auf dem Lehrplan (vgl. Witzmann 1992, S. 24f.). Im Bildungsbürgertum und in den wohlhabenden bürgerlichen Familien des Biedermeier, die in ihrem Zuhause gleichsam eine hermetische Gegenwelt zur rigiden Obrigkeitsstaatlichkeit aufbauten,



gewährte man auch den Kindern erstmals ein adäquates Refugium: mit Kinderecken oder in entsprechend ausgestatteten Kinderzimmern.

Diese Häuslichkeit entpuppte sich jedoch für die Kinder bald als goldener Käfig, denn die abgeschotteten Innenräume verursachten mit der Zeit ein Defizit an Lebenserfahrung. Weil zudem der Umgang mit Kindern aus niedrigeren sozialen Schichten untersagt war, musste speziell für Kinder gefertigtes Spielzeug die Kontaktarmut kompensieren. Dieses Spielzeug stellte damals zumeist eine Reflexion der Welt der Erwachsenen in die des Kindes dar – oder jener Welt, die die Erwachsenen für das Kind als gut und richtig befanden. Spielküchen, Kinderkochherde und -kochbücher für Mädchen wurden als effektive Instrumente einer geschlechtsbezogenen Erziehung erkannt (obwohl die ersten Puppenhäuser auch für Buben gedacht waren). Spielerisch sollten die angehenden Hausfrauen in den Puppenküchen, die sich bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert als verselbständigter Teil des Puppenhauses nachweisen lassen und sich als eine detailverliebte Miniaturisierung eines zentralen Arbeitsbezirks der Mütter verstanden, an ihr künftiges Rollenbild herangeführt werden (Kinder aus niedrigeren Schichten waren hingegen auf solche Abbildungen der Realität weniger angewiesen).



Puppenküche.
Detail. Um 1900.
Stadtmuseum Wels

Als vor rund 150 Jahren schließlich jene Puppenkochherde in Blech auf den Markt kamen, die befeuert und auf denen sogar real gekocht werden konnte, erschienen allmählich eigene Puppenkochbücher, um so die Mutter beim strengen Einhalten von Kochinstruktionen nachahmen zu können. Das Gebot der Reinlichkeit, wie es viele Kochbücher des 19. Jahrhunderts predigen, wird daher auch in Grete Geiringers *Puppenkochbuch* (1923, S. 9f.) von den jungen Köchinnen eingefordert: *Die allererste Kochregel lautet: Peinlichste Reinlichkeit in allen Dingen! Hände und besonders Fingernägel müssen mit Wasser und Seife immer gründlich behandelt und andauernd rein erhalten werden. Das Puppenkochgeschirr soll stets glänzen und blinken.* Weiters mahnt sie zur Vorsicht: *Beim Kochherd muß man sehr vorsichtig sein, und dem offenen Feuer darf man nicht in die Nähe kommen. Wenn Mutter oder sonst jemand nicht dabei ist, darf beim Kochherd nicht hantiert werden ... Bäckereien und Leckereien dürfen nur in bescheidenem Maße genossen werden. Wer im Genusse übermäßig ist, taugt nicht zur Puppenküche.*

Welchen Ausgang der unvorsichtige Umgang von Kindern mit dem Feuer nehmen kann, ist uns freilich weniger aus Puppenkochbüchern, denn aus den steten Ermahnungen der Eltern bzw. aus der *gar traurigen Geschichte mit dem Feuerzeug* aus dem mit drastischen Bildern jonglierenden Benimmbuch *Struwwelpeter* geläufig. Paulinchen verbrennt in diesem wohl berühmtesten Kinderbuch des deutschen Sprachraums *mit Haut und Haar, ein Häuflein Asche bleibt allein / Und beide Schuh', so hübsch und fein.* In Heinrich Hoffmanns Kinderbuch spiegeln sich bürgerliche Moralvorstellungen des Spätbiedermeier in überaus drastischen und bisweilen brutalen Text- und Bildsequenzen. Selbst Verstümmelungen, Krankheit und Tod werden als Strafrituale und (Ab-)Schreckbilder eingeblendet – im Grunde endet jede Bildgeschichte mit einer mittleren Katastrophe, einige davon letal. So viel Drastik überrascht insofern, als

Gegenüber:
Die hohe Kochkunst der kleinen Köchin.
Fotografie.
Sign. F0401254/01

Heinrich Hoffmann, der am 1. Juli 1809 in Frankfurt als Sohn eines Architekten zur Welt kam und dessen Mutter ein halbes Jahr nach seiner Geburt verstarb, nicht nur Medizin studierte, sondern später auch als Arzt an der Städtischen Anstalt für Irre und Epileptiker in seiner Heimatstadt tätig war – vermutlich ein Grund, weshalb der *Struwwelpeter* bis heute eher ambivalent eingeschätzt wird.



Diese Seite und gegenüber:
Der Zappel-Philipp. Der Suppenkaspar.
In: Der Struwwelpeter, oder lustige Geschichten und drollige Bilder.
Esslingen (Esslinger), o. J.
Wien, Privatbesitz

Als eigentlichen Entstehungsgrund dieses Kinderbuchs nannte Heinrich Hoffmann 1871 in der Zeitschrift *Die Gartenlaube* die Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für seinen Sohn Carl: *Gegen Weihnachten des Jahres 1844, als mein ältester Sohn drei Jahre alt war, ging ich in die Stadt, um demselben zum Festgeschenke ein Bilderbuch zu kaufen, wie es der Fassungskraft des kleinen menschlichen Wesens in solchem Alter entsprechend schien. Aber was fand ich? Lange Erzählungen oder alberne Bildersammlungen, moralische Geschichten, die mit ermahnenden Vorschriften begannen und schlossen.* Daraufhin beschloss Hoffmann, selber ein Bilderbuch zu schreiben und zu illustrieren. Erst der befreundete Verleger Zacharias Löwenthal und später Carl-Friedrich Loening konnten Hoffmann zur Veröffentlichung unter dem Titel *Drollige Geschichten und lustige Bilder für Kinder von 3 bis 6 Jahren* (1845) überreden. Den Grundtenor des bereits in der vierten Auflage mit *Struwwelpeter* (1858) betitelten Kinderbuchs bildet ein autoritäres, patriarchalisch ausgerichtetes Erziehungskorsett mit einem streng reglementierten Verbotssystem, an das sich Kinder bei Tisch und in der Freizeit zu halten haben.

Bereits im Vorwort zur dritten Auflage wird das Buch als Weihnachtsgeschenk für artige Kinder empfohlen, *wenn sie ihre Suppe essen / und das Brot auch nicht vergessen, / wenn sie, ohne Lärm zu machen, / still sind bei den Siebensachen, / beim Spazierengehen auf den Gassen / von Mama sich führen lassen.* Zwei der elf Bildgeschichten sind dem gesitteten Benehmen der Kinder bei Tisch wie dem Aufessen vorgesetzter Speisen gewidmet: *Der Zappelphilipp* und *Der Suppenkaspar*. Aus heutiger Sicht wird im *Zappelphilipp* ein hyperaktives Kind fokussiert, das sich bereits im ersten Tableau der Autorität des Vaters demonstrativ widersetzt, während die Mutter seltsam schweigt. Diese Episoden des *Struwwelpeter* bilden heute neben den Grimm'schen Märchen einen sowohl literatur- als auch sozialgeschichtlich bedeutenden Beitrag zur deutschen (Populär-)Kultur- und Sittengeschichte.



Hoffmann, der am 20. September 1894 in seiner Heimatstadt verstarb, zeichnet noch für eine Reihe anderer Kinderbücher verantwortlich. Dazu zählen *König Nussknacker und der arme Reinhold*, *Bastian der Faulpelz*, *Prinz*



Grünewald und Perlenfein mit ihrem lieben Eselein sowie politische Satiren wie das 1848 erschienene *Handbüchlein für Wühler oder kurzgefasste Anleitung in wenigen Tagen ein Volksmann zu werden*, das Hoffmann unter dem Pseudonym Peter Struwwel schrieb. Aber lediglich der *Struwwelpeter* sollte ihn vor dem Vergessen bewahren. Zahllose Auflagen, Bearbeitungen und Parodien zog er nach sich.

Für den um 1851 in Berlin erschienenen *Struwwelpeter der Große* hat etwa H. Glühmann einige der 29 Bildgeschichten explizit dem Köchinnen- und Küchendunstkreis gewidmet und dabei mit spitzer Feder Neugierde (*Ludwig der Topfgucker*, S. 29f.) oder Geiz (*Die Geschichte der geizigen Bertha*, S. 25f.) als Charakterdefizite gegeißelt. Berthas Geiz wird vor dem allen Lesern vertrauten Haushalts- und Küchenhintergrund plastisch referiert: *Die Bertha war als junge Frau / Wie man zu sagen pflegt – genau. / Aus Allem schmeckte man im Haus / Die Wurzel alles Uebels 'raus ... / Mit zween Fischen und fünf Broten, / Da speiste sie bei Gastgeboten / 5000 Mann ... / Durch ihren Kaffé schaute man / Die Blumen auf dem Porzellan; / Vom Zucker war die Rede nie, / »Er schwärzt die Zähne«, meinte sie ... / Sie feilschte bei der Mandel Eier, / Und wenn sie selb'ger nun erfreut, / Verlor sie für zwei Thaler Zeit. / Ihr Mann war kraftlos, Kost war schlecht, / Das war der jungen Frau schon recht.*

In der bereits 1864 herausgegebenen *Schreiliesel* oder in der 1870 erschienenen und nicht minder drastischen *Struwwelliese* finden sich ähnliche Ess- und Benimm-Szenen wie im *Struwwelpeter*: *Wie das Schreilieserl seine Milch nicht trinken will;* oder *Von der naschhaften Liesel, die an Marmelade und Geburtstagskuchen nascht*. Im 20. Jahrhundert folgten auf dem Buchmarkt neben politischen Adaptionen – etwa der 1941 erschienene *Struwwelhitler* von Robert und Philip Spence (alias Dr. Schrecklichkeit) – auch einige *Anti-Struwwelpeter*, die dem pädagogischen Paradigmenwechsel Rechnung trugen und in ihrer antiautoritären Ausrichtung als Konsequenz der 68er-Revolte zu lesen sind.



Die pädagogische Keule à la Struwwelpeter ruhte in den Kinder- und Schulbüchern zu Beginn des 20. Jahrhunderts. An ihre Stelle sind Lebensweltschilderungen getreten, die eher blutleer wirken und die pädagogischen Absichten allzu rasch erkennen lassen – bevor sie überhaupt zur Unterhaltung von Kindern dienen. Johanna Lindens 1928 edierte Kinderbuchserie *Bei uns zu Hause* (mit Illustrationen von Ernst Kutzer), in der auch Küchenszenen nicht fehlen dürfen, beschreitet einen alterskonformen Mittelweg. Die Formulierung *Willi ist gern in der Küche. Beim Herd will*

er immer sein ist trügerisch, suggeriert sie doch ein Aufweichen von Rollenklischees. Doch das Interesse gilt ohnedies nicht dem Kochen, sondern dem Faszinosum des Herdfeuers und dessen Gehäuse, in dem diese elementare Gewalt domestiziert wird: *Der* (Herd) *glänzt so schön. Die Mutter putzt ihn jeden Tag. Willi geht am liebsten zu dem Ofentürl. Die Mama legt gerade Kohlen nach. Willi gib acht! Geh nicht zu nahe* – denn sonst brennst du lichterloh, würden wir gern im Stil des *Struwwelpeters* ergänzen, der hier deutlich nachklingt.

Zu den Spezialkochbüchern zählen auch jene, die sich der Säuglings- und Kinderkost widmen und sich so als Antwortgeber auf die Fragen der Mütter verstehen. Wie lange soll ich stillen, ab wann kann man einem Baby welche Kost anbieten, was kann gefüttert werden, welche gesunde Alternativen bieten sich anstatt des Stillens, wie sieht diese abwechslungsreiche Kost aus, welche Vor- und Nachteile weisen Fläschchen- und Gläschenkost oder selbst gekochter Babybrei auf?

Hedwig Birkner: Kinderküche. Ein Kochbuch nach dem Nemsystem. Bearbeitet von K. Freisteiner, G. Hansekowitz und P. Panzer. Hrsg. von E. Nobel und C. Pirquet. *Wien, 1927.* *Sign. 560154-B. Neu Mag*

Dieses Kochbuch entstand in einer Zeit, in der Mütter noch kaum zur getesteten, hygienisch verpackten und benutzerfreundlichen Baby-Instant-Nahrung im Supermarkt greifen konnten, sondern noch selbst in die Zubereitung der Säuglingskost viel Zeit investierten. Das Kochbuch betont daher eingangs die Rahmenbedingungen für eine funktionierende und gesunde Kinderküche, deren Aufgabe darin besteht: *... erstens den Nahrungsbedarf für den einzelnen Menschen oder für eine Gruppe von Menschen festzustellen; zweitens die Auswahl unter den zur Verfügung stehenden Nahrungsmitteln nach chemischen, physikalischen, hygienischen und ökonomischen Grundsätzen zu treffen und drittens die in ihren Mengenverhältnissen bestimmten und in der Qualität ausgewählten Nahrungsmitteln in einer solchen Weise zuzubereiten, daß sie unschädlich, verdaulich, bekömmlich und schmackhaft sind.* Bei der *Zubereitung der Säuglingskost ist die peinlichste Reinlichkeit und Genauigkeit Grundbedingung*, so der Tenor dieses Ratgebers. Schließlich wird auch den Müttern eingeschärft, die Säuglingskost stets frisch zuzubereiten, Reste vom Vortag nicht zu verwenden, bei der Milchmanipulation die richtige Temperatur einzuhalten und bei der Zubereitung von Mehlbrei nur gesiebtes Mehl und Würfelzucker zu verwenden, da Letzterer reiner als Kristallzucker ist.



Oben:
Schleckermaul. *Lithografie.*
In: Hans Ziegenbein und Julius Eckel: Was koche ich heute. Wiener Küche. *Wien (Verlag Rudolf Wehle), 1931.* *Sign. 586510-B. Neu Mag*

Als Nachhall auf den überaus erfolgreichen *Struwwelpeter* des Heinrich Hoffmann entstand bereits wenige Jahre später diese Version für Erwachsene, in dem, in Anlehnung an das Vorbild, das Thema Essen (S. 29) nicht fehlen durfte: *Der Ludwig, der pedant'sche Tropf / Bekümmert sich um jeden Topf ... / Er schnüffelt und rüffelt, / Er lecket und schmecket / Durch Küche und Keller, / Durch Töpfe und Teller, / Durch Winkel und Ecken; / Nichts kann man verstecken, / Er findet es auf / Nach kurzem Verlauf' / Des Morgens schon im Haustalar, / Zählt er die Kaffeebohnen gar. / Zu jeder Jahreszeit er weiß / Den Eier- und den Butterpreis / Dann giebt er die Parole aus, / Das heißt, was er befiehlt zum Schmaus. / Sobald wie er den Braten riecht, / Er hinten nach der Küche kriecht.*

Gegenüber:
Ludwig der Topfgucker. *Xylografie.*
In: Julien Raymond de Baux: Struwwelpeter der Große. Ein Bilderbuch für Kinder von 17 bis 77 Jahren. Text H. Glühmann. Mit 29 Illustrationen von Moritz Müller. 2. Auflage. *Berlin (Otto Janke), um 1851.* *Sign. 677908-B. Neu Mag*

Ludwig der Topfgucker.



Der Ludwig, der pedant'sche Tropf
Bekümmert sich um jeden Topf.
Fürwahr! in jede Seifenblase
Steckt dieser Mann auch seine Nase.
Man weiß sich nicht zu retten mehr
Vor diesem Hausconstabeler!
Er schnüffelt und rüffelt,
Er lecket und schmecket
Durch Küche und Keller,
Durch Töpfe und Teller,
Durch Winkel und Ecken;
Nichts kann man verstecken,
Er findet es auf
Nach kurzem Verlauf!
Des Morgens schon, im Haustalar,
Zählt er die Kaffeebohnen gar.
Zu jeder Jahreszeit er weiß
Den Eier- und den Butterpreis.

Alma von Rheinsperg richtet sich im Vorwort von Grete Geiringers *Puppenkochbuch* direkt an die Kinder: *Eure kleinen Puppenkinder … haben in den seltensten Fällen von euch schlimmen Puppenmüttern auch etwas Genießbares zu essen bekommen. Das Puppenkochbuch soll diesem Mangel abhelfen. Wenn ihr aufmerksam damit umgeht, so werdet ihr schnell und vorzüglich kochen lernen und zwar so, daß nicht nur die Puppen aus eurer Küche essen können, sondern auch ihr selbst und eure Freundinnen und Freunde.* Im Büchlein findet sich u. a. eine Speisenfolge für kranke Puppen, wodurch den Kindern spielerisch die Notwendigkeit von Diäten nahe gebracht wird: *Morgens schwacher Tee mit Zwieback, Mittags Selleriesuppe oder Mehlsuppe oder Milchsuppe. Zur Suppe leicht geröstetes Weißbrot, abends Mehlsuppe.*

Diese Seite und gegenüber: Illustrationen von Erwin Tintner. In: Grete Geiringer: Das Puppenkochbuch. 24 Speisen für den Puppentisch. *Wien (Rikola-Verlag), 1923. Sign. 545.788-A Neu Mag*

Hier fängt das Puppenkochbuch endlich an:

Die Palette der angebotenen Rezepte bietet neben anspruchsvolleren Kreationen für Puppenköchinnen (etwa *Dillentunke* und *Ragout*) auch einfachere Gerichte wie

Kartoffelbrei (S. 29): Zutaten: Kartoffel, Fett, Salz, Zwiebel. Ein 2 Nüsse großes Stück geschälter Kartoffel wird mit etwas Wasser und ein paar Körnchen Salz zu einem Brei verkocht (wie bei der Kartoffelsuppe). Dann rührt man zwei Puppenlöffel Fett hinein. Gleichzeitig werden in einer Bratpfanne 2 Puppenlöffel Fett mit etwas fein geschnittener Zwiebel leicht geröstet. Mit der gerösteten Zwiebel wird der Kartoffelbrei hübsch garniert und auf den Tisch gebracht.



Unter den Rezepten findet sich eines für *Mozartkugeln* (S. 31), in dem statt Marzipan Bohnenpaste Verwendung findet. Zu den besonders originellen Rezepten zählen jene für *Puppenfutter* und *Apfelschnee*:

Puppenfutter (S. 38): Zutaten: Feigen, Nüsse, Schokolade, Zucker, Rosinen. Eine Dörrfeige wird in kleine Stückchen geschnitten, einige Nüsse oder Haselnüsse werden gehackt, etwas Schokolade wird gerieben und gestoßener Zucker nach Geschmack dazugegeben. Nun gibt man noch Rosinen dazu, vermengt das Ganze und das Puppenfutter ist fertig. Die großen Studenten nennen das Studentenfutter.

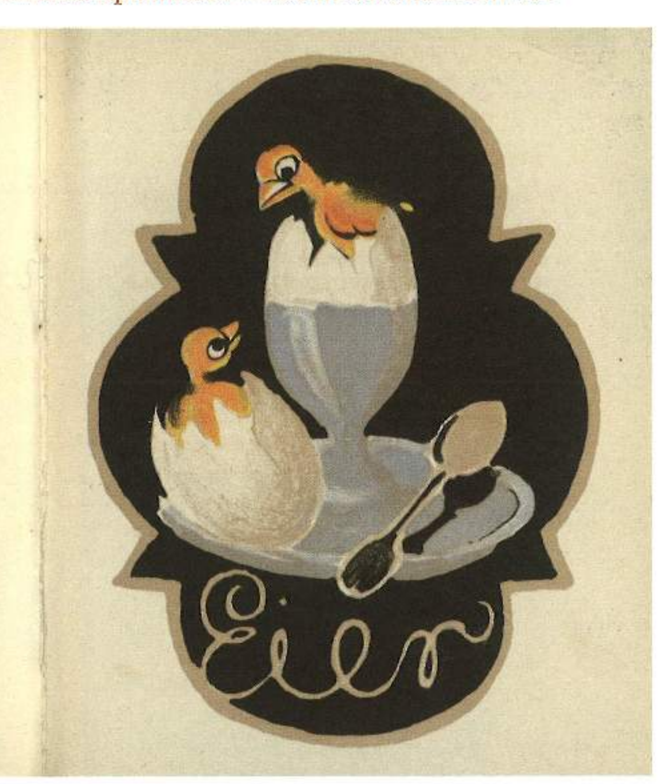
Apfelschnee (S. 27): Zutaten: Eiweiß (Eiklar), Apfel, Zucker. Um den Apfelschnee zu bereiten, der eine köstliche und bekömmliche Näscherei ist, wird zunächst ein Apfel gebraten. Dazu braucht man ihn bloß auf die warme Herdplatte zu stellen, bis er weich gebraten ist. Von dem gebratenen Apfelfleisch wird eine 6 Bohnen schwere

Dillentunke

Dillenkraut, Fett, Mehl, Essig oder Zitronensaft, Salz

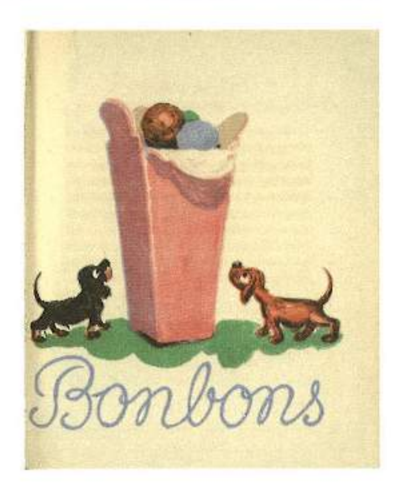
Ein Stück Dillenkraut, so groß wie ein kleiner Finger, wird in kleine Stückchen gerissen, der Stengel aber entfernt. Nun röstest du 1 Bohne Mehl in 2 Puppenlöffel voll Fett, achtest aber darauf, daß diese sogenannte Einbrenne hell bleibt. In die Einbrenne tust du das Dillenkraut und gießest unter gleichzeitigem Rühren 25 Tropfen kalten Wassers hinzu. Dabei muß geachtet werden, daß sich keine Mehlknollen bilden. Ist die Dillentunke nun fertig, so wird sie nach Geschmack gesalzen und 1 Tropfen Essig oder Zitronensaft hinzugetan.

26










Genau wie Mutti in ihrer Küche,
HAB AUCH ICH IN MEINER:
Wiener
WACHSTUCH
VON
LINOLEUM AG BLUM-HAAS

Gegenüber:
Genau wie Mutti in ihrer Küche.
Plakat, Wien, 1930/35.
Sign. Plakat Nr. 16306688

Menge durch ein Sieb getrieben und mit 2 Bohnen klein gemahlenen Zucker leicht verrührt. Dann bereitest du Eierschaum wie beim Kaffeekuchen und sobald dieser fertig ist, wird er mit dem gezuckerten Bratapfelmus vermengt und der Apfelschnee kann den Puppen vorgesetzt werden.

Anton Tesarek: Der Kinder-Knigge. Moderne Erziehungspraxis. Bilder von Margit Lamm-Krismanek. 3. veränderte, illustrierte Auflage.
Wien (Jugend und Volk), 1953.
Sign. 653766-B. 2 Neu Mag

Der *Kinder-Knigge*, benannt nach dem Vorbild des großen Benimmbuchs des Freiherrn Knigge aus dem späten 18. Jahrhundert, fokussiert das richtige Benehmen der Kinder und Jugendlichen in der Gesellschaft. Adressaten des Buches sind die ersten Nachkriegsgenerationen von Kindern, denen laut Autor durch gutes Auftreten – unabhängig vom sozialen Milieu – größere Chancen in der Karriere eingeräumt werden: *Gute Sitte kann ein brauchbares Werkzeug für ein erfolgreiches Durchsetzen des einzelnen und so wieder für den Aufstieg ganzer Schichten unseres Volkes werden.* (S. 120)

Die einzelnen Instruktionen sind direkt an die kindliche und jugendliche Klientel gerichtet: *Schlürfen darf man nicht; auch das Schmatzen, das Blasen oder irgendeine andere Art geräuschvollen Essens oder Trinkens ist, wie ja auch zu ihren Zeiten, lieber Herr von Knigge, sehr verpönt! Wir beachten die Regel: Lippen zu beim Essen, dann gibt es kein Schmatzen.* Tesareks Buch versteht sich zwischendurch auch als Ernährungsratgeber: *Die Jugend soll Milch in reichlichen Mengen zu sich nehmen und den Fleischgenuß einschränken ... Wir lehnen die Suppe nicht aus Trotz oder Eigensinn ab. Wir wissen nämlich, daß sie als Nahrungsmittel nicht allzu wichtig ist.* (S. 44f.)



Wohlgeschmeckt. *Holzschnitt von Ludwig Richter.*
In: Das Ludwig Richter Album. Sämtliche Holzschnitte.
München (Rogner & Bernhard), 1968.
Sign. 1051858 B. Neu Mag



Auf dem Markt.

Die Mutter möchte gerne Zwetschken einkochen. Weil sie einen ganzen Korb voll kaufen will, geht sie auf den Markt, auf den Naschmarkt.

So viel gibt es dort zu sehen.

Anni schaut und schaut und auf einmal plumps! fällt sie vornüber in einen Apfelkorb.

28



Die Marktfrau ist nicht sehr erfreut. Alle lachen, nur Anni nicht.

Aber bald ist der Schrecken vergessen.

Das Obst auf den Standeln ist herrlich!

Die Mutter kauft einen Korb Zwetschken, dann auch Gemüse und etwas Grünzeug; Kartoffeln für Salat und 2 Kilo Birnen als Obst für den Sonntag.

29

Auf dem Markt.
Lithografien von Ernst Kutzer.
In: Johanna Linden: Bei uns zu Hause. Ein Kinderbuch. 3. Band.
Wien (Österr. Pädag. Verlag), 1928.
Sign. 566122-B Neu Mag

DESSERT
TRISTE

Dessert triste



Die Kunst der Improvisation

Armenküche, Notverpflegung und Kriegskost

Elend wird vergessen,
gibt's nur was zu essen.
MIGUEL DE CERVANTES *(1547–1616)*



Dienstmädchen auf dem Markt gibt einem Bettler Brot. *Holzschnitt von Ludwig Richter.*
In: Das Ludwig Richter Album. Sämtliche Holzschnitte. *München (Rogner & Bernhard), 1968. Sign. 1051858 B. Neu Mag*

Gegenüber:
Kochstelle in einem Wiener Elendsquartier.
Fotografie, 1935. Sign. 372/35

Hungersnöte werden nicht allein durch Kriege, sondern auch durch Missernten, fehlende Vorratshaltung, Unwetter, Schädlingseinfall und Naturkatastrophen heraufbeschworen. Über die Armen-, Not- und Kriegsküche sind wir – wenngleich nur sporadisch – erstmals seit dem Mittelalter unterrichtet (bewusst klammern wir hier das Phänomen der freiwilligen Armut aus, wie sie etwa die Bettelorden zu ihrem Programm machten). Die mittelalterliche Obrigkeit – Adel und Klerus – reagierten auf Hungersnöte und Versorgungsschwierigkeiten mit demonstrativer Mildtätigkeit. So vermachte etwa Heinrich der Gradniczer 1396 in Wien zehn Pfund Pfennige für den Zweck, dass nach seinem Tode 60 Arme dem Begräbnis beiwohnen und für ihn beten sollen, dafür soll ihnen danach ein dreigängiges Essen mit Huhn, Kraut und Gemüse aufgetragen werden. Vor allem die fehlende Vorratshaltung bildete im Mittelalter einen wunden Punkt beim Kampf gegen temporäre Hungersnöte, denn nur größere Kommunen konnten sich Getreidespeicher leisten, um bei Ernteausfällen die Situation abzufedern.

Richtig knapp wurden dann die Lebensmittel in ganz Europa zu Beginn des 16. Jahrhunderts, was Hungersnöte und Teuerungen zur Folge hatte und aus heutiger Sicht mit der deutlichen Klimaverschlechterung, dem markanten Bevölkerungszuwachs, Konfusionen im Münzwesen sowie der sich in der wohlhabenden Schicht abzeichnenden Verschwendungssucht zusammenhängen dürfte. Die Lage entspannte sich dann nach dem Dreißigjährigen Krieg aufgrund der enormen Bevölkerungsverluste, um dann im 18. Jahrhundert an vielen Orten des Kontinents wieder besonders präsent zu sein. Die Hungersnot im Frankreich des späten 18. Jahrhunderts sollte schließlich in der Französischen Revolution von 1789 kulminieren, wobei man das Unverständnis der Obrigkeit gegenüber der Hungersnot des Volkes an jener legendären Episode der Marie Antoinette veranschaulichte, derzufolge sie auf die Vorhaltung, die Armen könnten

sich kein Brot kaufen, mit der Bemerkung reagiert haben soll: *Dann sollen sie Kuchen essen!*

In diese Zeit datieren eine Reihe von Versuchen zur Institutionalisierung der Armenfürsorge, der auch die berühmte *Rumfordsuppe* (*Rumford'sche Armensuppe*) entsprang. Diese einfache, aber nahrhafte Knochenbrühe mit Graupen, Kartoffeln, Speckwürfeln und Suppengrün hatte der aus Amerika stammende Benjamin Thompson Graf von Rumford (1753–1814) für sein *militärisches Arbeitshaus* und das Militär rezeptiert; er entwickelte dafür sogar eigene Rumfordöfen). Seine rigorosen Maßnahmen gegen Armut und Hunger sind vor dem Hintergrund der Aufklärung zu sehen, für die alle Menschen nützliche Mitglieder der Gesellschaft waren. Rumford ließ einerseits die Bettler systematisch aufgreifen und in das Arbeitshaus stecken, wo sie u. a. mit dem Anfertigen von Militärbekleidung oder dem Spinnen und Garnen beschäftigt wurden, andererseits ließ er sie nun aber auch vom Staat verköstigen – mit der *Rumfordsuppe*. Selbst noch in späten Kochbüchern wie in Pratos *Süddeutscher Küche* (38. Auflage, 1905) wird ihr Referenz erwiesen:

Rumforder Suppe (S. 106): Man kocht 2 Deziliter gerollte Gerste und 1½ Deziliter getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen auf mäßiger Hitze durch 2 Stunden. Dann gibt man rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzel und gekochten, zerlegten Schweinskopf mit seiner Brühe dazu, läßt das ganze noch eine Stunde kochen und richtet es über gerösteten Schwarzbrotwürfeln an.

Rumford, der ursprünglich in den Dienst des österreichischen Kaisers Franz II. eintreten wollte und dann vom bayerischen Kurfürsten Karl Theodor abgeworben wurde, setzte sich verstärkt für den Anbau der Kartoffel, die von den Bauern selbst oft nur als Tiernahrung verwendet wurde, als Massennahrungsmittel ein. Die Kartoffel setzte sich allmählich von den städtischen Speiseplänen nun auch auf dem Land als wichtige Essensbeilage durch.

Durch die Hungersnöte zu Beginn des 19. Jahrhunderts war die Versorgung der Bevölkerung mit selbst so rudimentären Lebensmitteln wie Brot erneut gefährdet. Man sah sich gezwungen, Ernährungsalternativen anzubieten, die jedoch wenig Widerhall fanden, wie etwa Voss in seinem 1817 erschienenen und programmatischen wie ambitionierten Büchlein *Die kleine oder gefüllte Vorrathskammer* anmerkt: *Das liebe Brod ist für die meisten gesitteten Menschen so sehr zum Hauptnahrungsmittel geworden, daß sie dessen, auch beim Ueberflusse anderer Speisen, nicht wohl entbehren können.* (S. 39)

Zur Erzeugung von Brot schlägt Voss u. a. die Verarbeitung von Quecke (*Agropyron repens L.*) vor, eine zu den Gräsern (*Gramineae*) zählende Pflanze, die 20 bis 150 Zentimeter hoch wird und Ausläufer bildet: *Unter allen wildwachsenden Pflanzen, die in großer Menge über Deutschland verbreitet sind, befindet sich, außer unsern nahrhaften und gesunden Moosarten, keine, die sich so sehr zur Menschennahrung eignet; als die Quecke, deren Wurzeln eine so große Menge Zucker- und Nahrungsstoffe enthalten. In der That ist es sonderbar, daß man bisher auf dieses Naturprodukt, dessen zweckmäßige*



Ausspeisung für Bedürftige in Steyr. *Fotografie von Lothar Rübelt, 1932. Sign. RÜ 8956*

¶ *Die Not der Zwischenkriegszeit war vor allem in den Städten markant sichtbar. Am 29. Dezember 1931 wurde in Steyr im Gemeinderat ein Elendsprospekt verlesen und die Stadt für bankrott erklärt. Als dann im Jänner 1932 die Einwohner noch eine Hochwasserkatastrophe ereilte, spitzte sich Lage drastisch zu: Arbeitslose und Bettler, die sich um Essen anstellten, gehörten bald zum täglichen Straßenbild.*

Benutzung von großen Vortheilen werden könnte, so wenig Aufmerksamkeit verwandte, da solches so wohlfeil und leicht zu haben ist. Wenn die Wurzeln dieses Gewächses im Frühlinge und Sommer gesammelt und auf solche Art behandelt werden: so läßt sich aus ihnen ein nahrhaftes und wohlschmäckendes Brod bereiten. (S. 47f.) Unter einem lapidaren Titel präsentiert Voss eine ziemlich seltsame Notmahlzeit, deren eigentlicher Geschmack hier wohl nur erahnt werden kann:

Das wohlfeilste Nahrungsmittel in theuern Zeiten. Für 3 Personen auf eine Mahlzeit: Man nehme 4 Loth Moosgallerte, 172 Pfund Knochen, 1 Pfund Kartoffeln, 1½ Pfund frische Kräuter oder ½ Pfund Kräuter-Gries; 4 Loth Gerste oder Hafergrütze; 1 Loth Butter; 3 Loth Salz und eine Messerspitze voll Pfeffer. Die Knochen zerschlägt man in kleine Stückchen und zerstößt solche in einem Mörser so fein als möglich ist, bringt sie dann mit 3 Maaß Wasser aufs Feuer und läßt dieß eine Stunde kochen; gießt hierauf die Brühe durch ein Florsieb oder lockere Leinwand; damit die Knochenstückchen zurückbleiben, und setzt nun dieser Brühe alle gehörigen Bestandtheile zu, nachdem man zuvor Kartoffeln und Kräuter möglichst zerkleinert hat; verschließt hierauf den Topf und läßt die Speise eine Stunde kochen, worauf sie zum Verspeisen bereit ist. Diese dickbreiartige Masse schmäckt angenehm und kräftig und ist für 3 tüchtige Magen zur vollkommensten Sättigung gänzlich hinreichend.



Schülerausspeisung.
Fotografie von Franz Blaha, 1945.
Sign. OEGZ/B5/556/6

4 Personen mit gewöhnlicher Verdauungskraft werden ebenfalls damit auskommen, und wo die Mäßigkeit zu Hause ist, da essen sich 5 Personen von dieser Speise gehörig satt.

Eine dramatische Hungersnot sollte sich dann unmittelbar vor Ausbruch der Märzrevolution 1848 abzeichnen, wobei die Berichte der Zeit wohl zur Übertreibung geneigt haben dürften, wenn man etwa liest, *daß in den Straßen Wiens ein Mann mit drei Kindern aufgegriffen* (wurde), *der nicht um Almosen bettelte, sondern in brotloser Verzweiflung seine Kinder als Geschenk anbot. Es wäre entsetzlich, wenn sich das allgemein verbreitete Gerücht bestätigt*, so der *Grenzbote* von 1847 weiter, *daß eine Witwe mit sechs Kindern ihr jüngstes Kind in einer Vorstadt Wiens schlachtete und den andern fünf vorsetzte, um sie vom Hungertode zu retten. Aus Ungarn langte dieser Tage als Muster aus Eicheln gebackenes Brot ein, als Beleg für die daselbst herrschende Noth, während der Kornwucher immer mehr und mehr überhand nimmt … Wer Wien früher kannte, weiß, daß* (von) *Billigkeit aller Lebensbedürfnisse, bei dem lebhaftesten Verkehr, bei der Leichtigkeit, mit welcher der nun etwas wohlhabendere Wiener sein Geld ausgibt … Wie haben sich aber jetzt die Zeiten geändert! … Nun wird man aber fragen, warum legt die Regierung nicht selber Hand an's Werk, warum läßt sie nicht z. B. in den Militärbäckereien Brod für die Armen backen? Warum hebt sie nicht, wenigstens für einige Monathe, die so drückende Accise für die nothwendigsten Lebensmittel auf?* (In: Nödl 1987, S. 308f.)



Schülerausspeisung.
Fotografie von Franz Blaha, 1945.
Sign. OEGZ/B5/556/7a

Wie schließlich die im Zuge des Ersten Weltkrieges erstmals als eigene Kochbuchgattung erschienenen Anleitungen zur sparsamen Not- und Kriegsküche vorführen, konnten einschneidende Mangeljahre durch eine raffinierte Kunst des Sparens, Streckens und Ersetzens kompensiert werden, wobei viele der eingebrachten Vorschläge wesentlich älter sein dürften und auch während des Zweiten Weltkriegs ihre Gültigkeit behielten. Schlange stehen vor halb leeren Geschäften, um vielleicht doch noch an etwas trockenes Kukuruzbrot, welkes Gemüse oder eine Hand voll Kartoffel zu gelangen, bestimmte vor allem das Kriegs- und Nachkriegslos der Mütter, die sich der gleichen Prozedur aussetzen mussten, um einige Schaufeln Kohlen für das frostige Zuhause zu ergattern. Zur gleichen Zeit wurde in den Illustrierten – wie zum Hohn – betont, dass der Mensch mindestens 30 bis 40 Tage ohne feste Nahrung auskommen könne.

Neben dem mühsamen Einkauf, dem Schleichhandel und Schwarzmarkt blühten phantasievolle Versuche der Selbstversorgung, die von in Blumentöpfen gezogenem Gemüse bis zu eingekochten Krähen reichen konnten. Als Alternative zum Strecken von Lebensmitteln mit billigsten Zutaten sollte die Kost nun auch verstärkt auf pflanzliche Basis gestellt werden, wo sich mehr Möglichkeiten zur Abfederung des Hungers boten. Dieser Notsituation verdanken wir die weite Verbreitung vegetarischer Kochbücher, die während des Ersten Weltkrieges vermehrt erschienen.



Lebensmittelausgabestelle der CARE-Mission in Wien, Schottenring 18. *Fotografie, 1949. Sign. US 23.758*

Zudem wurden Surrogatprodukte propagiert, die als Ersatz für traditionelle Nahrungs- und Genussmittel Verwendung fand und ihrerseits ebenfalls meist auf pflanzlichen Stoffen basierten: Kaffee wurde aus Feigen, Zichorienwurzeln, Zuckerrüben, Malz, Lupinien und Eicheln gezaubert – Fett manchmal sogar als Recyclingprodukt mittels Fettfänger aus den Abwasserrohren bezogen.

Die durchschnittliche Lebensmittelzuteilung für eine Woche bestand in der zweiten Jahreshälfte von 1945 aus 1,5 kg Brot, 1,5 kg Kartoffeln, 250 g Mehl, 200 g Fleisch, 120 g Fett, 150 g Zucker, 250 g Erbsen, 1 Ei und 0,875 l Milch – was einer täglichen Ration von 1.150 Kalorien entsprach. Und dies bedeutete schon eine enorme Erleichterung gegenüber den ersten Nachkriegsmonaten: Im Juni, ein Monat nach dem Einmarsch der Alliierten, betrug etwa in Wels die tägliche Kalorienmenge zwischen 700 und 800 Kalorien, womit bei einem angenommenen Mindestverbrauch eines Erwachsenen von 2.550 Kalorien nur rund ein Drittel dieser Menge zur Verfügung stand.

Erst die internationalen Hilfslieferungen in den ersten Nachkriegsjahren des Zweiten Weltkriegs sollten solche Ernährungsbizarrerien nicht mehr nötig machen. Die UNRRA lieferte zum Beispiel zwischen März 1946 und Frühjahr 1947 insgesamt 793.324 Tonnen Lebensmittel nach Österreich; bei den Kinderausspeisungen der UNICEF wurden 1947 täglich

400.000 Mahlzeiten verabreicht. Am 25. Juli 1946 gelangte das erste Paket von CARE (Cooperative for America Remittances to Europe) nach Österreich, das als Geschenk des US-Präsidenten Truman an Bundespräsident Karl Renner demonstrativ überreicht wurde. Es enthielt neben verschiedenen Fleischkonserven, Getreideflocken und Keksen auch Kaffee, Kakao, Marmelade, Puddingkonserven, Trockenmilch, Butterkonserven, Salz, Dosenkäse für ein Menü, Fruchtsaftpulver, Süßigkeiten und Zucker.

Während also Österreich nun schon seit rund einem halben Jahrhundert vom Gespenst des Hungers verschont geblieben ist, stehen allen technologischen und ökonomischen Möglichkeiten zum Trotz – wie Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Neulandgewinnung – Hungersnöte bis heute in manchen Teilen der Welt auf der Tagesordnung. Seit rund mehr als 30 Jahren werden daher nicht nur die ökonomischen und natürlichen Gründe der Hungersnöte fokussiert, sondern auch die politischen und sozialen Ursachen. Dabei zeichnet sich ab, dass Hunger kein Mangel an Nahrung, sondern eine Folge von Kriegen und ein Problem der Nahrungsmittelverteilung und Armut ist. Wie sagte doch Mutter Teresa von Kalkutta: *Das Einzige, was die Armut beseitigen kann, ist miteinander zu teilen.*

Christian Baumann: Neueste Quellen besonderer Nahrungsmitteln zur Erleichterung der Armeen, wie der Staaten, nebst einer Aufforderung zu deren Anbau an die treue k. k. Unterthanen und eifrige Ackersleute, auf das sie in Zukunft ihren Monarchen und sich selbst zu erleichtern, ihre tapfere Mitbürger und Brüder im Krieg mit gewissen Lebensmitteln unterstützen. *Wien, 1795.*
Sign. 9672 (365-253)

Christian Baumann richtet sich vor allem an die Bauern: *Wohlan denn liebste Mitbrüder! Schäzbare Bauern und Freunde! Arbeitet nach meinen Vorschriften unermüdet, arbeitet nach dem Winke eures mitwirkenden Gottes im Schweisse eures Angesichtes, euer Vermögen und eure Einnamen von den Feldern zu vergrößern, eure Erdgewächse zu vermehren; arbeitet für eure in der Ferne kämpfenden Mitbrüder im Kriege, ihnen vom gebauten Ueberfluß an Körnern, am Roggen zum Brode, am Weizen zu Mehl und Griese, am Hirse und Heidekorn zur Speise, eben so an bessern Erdäpfelngrün, wie gedört, ferner an weissen und gelben Rüben, an Scheerrüben, Sauerkraut und Erdrüben, an gesegneten Obstfrüchten zur Labung freygebigst mitzutheilen, arbeitet Tag und Nacht rastlos fort, eure Feinde, die Franzosen, und jakobinisch gesinnte, kurz: alle für die gute Sache minder eifernde, minder freygibige Nachbarn, Inn- und Ausländer zu Schanden zu machen.* Baumann erweist sich als Verfechter der Physiokratie bzw. des Physiokratismus (Herrschaft der Natur). Diese in der Zeit der Aufklärung entstandene Auffassung, dass der Volkswohlstand nur auf Rohstoffen und Landwirtschaft im eigenen Land basiere, entwickelte sich in Frankreich zur Zeit des Absolutismus. Den Ausgangspunkt dieser Entwicklung markierte zum einen der Niedergang der Landwirtschaft durch die merkantilistische Wirtschaftspolitik, zum anderen die Lehre vom Naturrecht.

Von der prekären Ernährungs- und Vorratssituation künden Baumanns Vorschläge (S. 12f.), wie Schimmelbefall vom Mehl abgewendet bzw. schimmeliges Brot noch essbar gemacht werden könne: *Damit auch kein Brod so leicht schimeln möge, soll man auf jede Metze Roggen etliche Hände voll Bohnen oder Erbsen, oder etwas Gerste darunter mahlen lassen; diese geben trocknendes Mehl. ... Brod, so schon schimlich wird, ist noch einmal, nachdem das neue Brod aus dem Backofen genommen worden, darein zu schieben, so wird der Schimel getödet. Im Übrigen sollten die Soldaten im Felde jederzeit zu Suppen und Speisen ihren Zwieback haben, so wäre der Schimel nicht so zu fürchten.*

Voos arbeitete hauptberuflich als Schullehrer zu Strombach bei Gummersbach, der deutschen Kreisstadt des Oberbergischen Landes. Er unterbreitet im vorliegenden Buch eine Reihe von praktischen Vorschlägen zur Linderung des Hungers. Vor allem Brot als Hauptnahrungsmittel war besonders knapp, weshalb viele seiner alternativen Ernährungsvorschläge und Rezepte um die Erzeugung von Brot kreisen. Darunter findet sich etwa die Idee von der *vorteilhaftesten Benutzung der Kartoffeln zum Brodbereiten* (S. 17f.), eine Anleitung über den *Rübengries und dessen Anfertigung und Benutzung zum Brodbereiten* (S. 22f.), die *Anwendung der Kohlrübe oder Erdkohlrabi zum Brodbacken* (S. 24f.), das *Buchensplintgries und seine Anwendung zum Brodbacken* (S. 34f.) oder *Nützliches Allerlei zur Vermehrung des Brodes und Anweisungen für Dürftige.* In diesem Kapitel schlägt Voss die Vermehrung des Brotes durch Rüben, Kartoffeln, Moospulver oder Kohl (Rippen des Kohls) vor.

J. H. Voss: Die kleine oder gefüllte Vorrathskammer für Alle, die sich zur Zeit der Theuerung und des Mangels ehrlich zu ernähren wünschen.
Eberfeld, 1817.
Sign. 18717 (364-417)

In der Not- und Kriegsküche kommt naturgemäß der Verwendung von Gemüse eine zentrale Bedeutung zu. Im Vorwort wird – mit dem Hinweis auf den *alle Gebiete des Lebens berührenden Einfluß des Krieges* – die Hebung des Gemüsekonsums gefordert: *Es sollen daher dem Gemüse als Nahrungsmittel und Genussmittel weiteste Bevölkerungskreise als Freunde gewonnen und dann auch erhalten werden.* Unter den Rezepten finden sich *Böhmische Erbsen* (Nr. 63), *Ungarisches Kraut* (Nr. 58), *Wiener Sauerkraut* (Nr. 41) und **Kohlschnitzel (Nr. 114): Zutaten: 4 Stück Kohl, 4 mittelgroße Champignons oder andere Pilze, 3 Deka Butter, Salz, Ei, 3 Deka Brösel, 5 Deka Fett. Der Kohl wird geputzt, gewaschen, in Salzwasser halbweich gekocht, abgeseiht, abgeschreckt, grob gehackt, in heiße Butter gegeben, mit gehackten Champignons und Salz ganz weich gedünstet, zu Schnitzel geformt, in Ei und Bröseln paniert und in heißem Fett gebraten.**

Gemüsekochbuch der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien. Verfasst von der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschulehrerinnen Wien I.
10. bis 14. Tausend.
Wien (Hugo Heller), 1915.
Sign. 521252 A. Neu Mag

Dieses Kochbuch versammelt – wie es auch heute noch in einzelnen Zeitungen als eine populäre Form der Leserbindung gehandhabt wird – Rezepte von Privatpersonen, die in Tageszeitungen publiziert wurden. So finden sich hier Notrezepte von namentlich genannten Telegraphenwerkmeistern, Hausbesorgerinnen, Hebammen, Hauptmannsgattinnen und natürlich von Köchinnen. Die Herkunft der eingesandten Vorschläge, die neben Wien auch aus Hermannstadt, Brünn, Olmütz, Pressburg oder Meran kamen, spiegelt zugleich noch einmal den zerfallenden Vielvölkerstaat wider. Auch die sinnvolle Verwendung von Speiseresten wird angeregt: *Weißbrotreste werden zur Herstellung von Knödeln, Pofesen, Semmelkoch, Panadelsuppe, ferner von Bröseln oder von Weißbrotschnitten für die Suppe und ähnlichem verwendet; nicht angebrochenes Weißbrot kann auch durch Einschieben in das Herdrohr aufgerescht (aufgebäht) werden.* (S. 9f.)

Unter den recht originellen Rezepten findet sich eines für die *Kriegstorte*, die in vielen ähnlich gearteten Kriegskochbüchern anzutreffen ist und zu der ein Kaffee empfohlen wird, der vor allem auf Mais basiert: **Kriegstorte (S. 92): Man nehme 5 Dotter, 25 Deka Staubzucker, 25 Deka Maismehl, 3 Löffel Rum, 1½ Zitrone, Saft und Schale, rührt alles**

Kriegsküche. Praktische und billige Rezepte mit Gerstenmehl, Maismehl, Kartoffelmehl und anderen Ersatzmehlen. Redaktion R. Eisenmenger.
Wien, 1915.
Sign. 468640-A. 18 Neu Mag

gut ab, zuletzt von 5 Klar den Schnee. Backt bei mäßiger Hitze, wenn erkaltet, durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Zucker bestreuen.
Kriegs-Kaffee (S. 95): Maiskörner goldbraun rösten, stoßen, aber nur recht grob, einige Stunden (z. B. über Nacht) weichen lassen, anschleimend kochen, wegen der Farbe, wenn man will, etwas Feigenkaffee dazu, geseiht mit Milch und Zucker servieren.

Kochvorschriften für die Kriegszeit. 3. Folge.
Wien (Gerin), 1916.
Sign. 511.539-B

Um den leidigen Zutatenmangel zu kompensieren, mussten viele Kriegs- und Notkochbücher spezielle Spar- und Improvisationsvorschläge mitliefern. So finden sich etwa in diesen Kochvorschriften Rezepte für die den Ersatz von Schweinefett oder Semmelbrösel:
Schweinefettersatz (S. 3): Der Mangel an Schweinefett und Butter und die ständig zunehmenden Preise aller Fettsorten lassen es rätlich erscheinen, wenn die Hausfrauen nun auch mit Rindfetten kochen. Man muß, um gutes Rindsfett zu erhalten, das Fett entweder durch die Fleischmaschine treiben oder sehr fein schneiden. Dann wird es im Topf mit so viel Wasser bedeckt, daß es über dem Fett zusammengeht und langsam ausgekocht. Wenn das Wasser fast verdunstet ist, wird auf 1 Kilo Fett 1/4 Liter Milch gegossen und das Fett fertig gedünstet. Das so gewonnene Fett ist weich und sehr angenehm.
Semmelbröselersatz (S. 4): Die Semmelbrösel werden immer seltener und wir müssen deshalb für alle süßen Mehlspeisen (Erdäpfelnudeln, Knödeln etc.) einen Ersatz suchen. Zimmt und Zucker, geriebener Mohn, in Fett angeröstet, wie die Brösel, oder Haselnüsse, wenn sie für den Haushalt erschwinglich sind, erfüllen diese Aufgabe aber sehr gut.

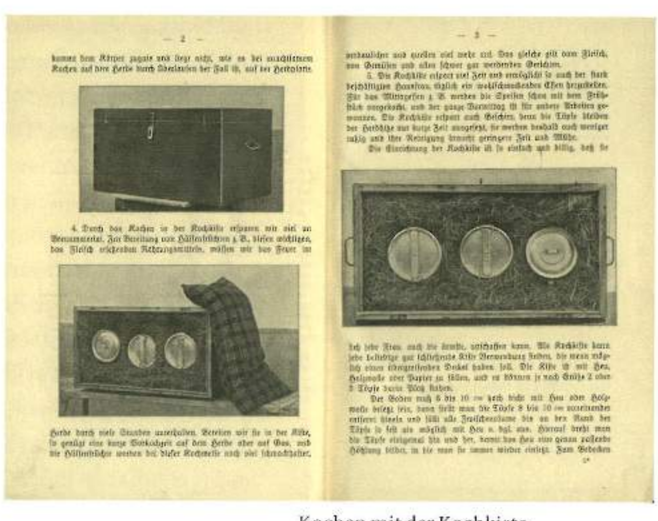
Ida Schuppli: Kochbüchlein für knappe Zeiten.
Wien (Deuticke), 1916.
Sign. 515.845-B. Neu Mag

Ida Schuppli, die Autorin dieses Kriegskochbuchs, leitete bis 1920 die Bauerntöchterkurse an der Landesschule für Alpwirtschaft Grabnerhof bei Admont. Betty Hinterer, Co-Autorin des Anhangs, fungierte als Haushaltslehrerin an eben dieser Schule, die bis 1922 beim Koch- und Haushaltsunterricht noch ohne den für Küchenmaschinen, Herde und Kühleinrichtungen notwendigen elektrischen Strom auskommen musste. Aus den Ratschlägen und Rezeptvorschlägen spricht nicht nur eine fundierte Kenntnis der (ländlichen) Kochpraxis und Ernährungswissenschaften, sondern auch der jeweiligen Essgewohnheiten, die es in Notzeiten zu berücksichtigen galt – wollte man mit einem solchen Kochbuch Erfolg haben. Als direkter Anlass für die Entstehung dieses Kochbuchs werden laut Chronik des Grabnerhofes (1993, S. 65) die reichliche Obsternte des zweiten Kriegsherbstes 1915 und die zu diesem Zeitpunkt bereits eingeführte Zuckerrationierung durch die Zuckerkarte angeführt.

Gespart werden musste aber bereits bei allen Lebensmitteln. Ersichtlich wird dies in der Einleitung zum Kapitel über Fleisch und Fett: *Zur Ersparnis von Fleisch eignen sich besonders solche Gerichte, wo Fleisch mit Kartoffeln, Fleisch mit den verschiedenen Gemüsen, Selchfleisch mit Knödeln usw. zusammengekocht wird. Diese Gerichte haben bei sparsamstem Fleischverbrauch doch den Fleischgeschmack, sie werden deshalb Menschen, die vor*

dem Krieg täglich ein- bis zweimal Fleisch essen gewöhnt waren, noch den besten Ersatz bieten. Das wenige Fleisch, das heute auf unseren Tisch kommt, soll gebraten und nicht gesotten werden ... Kleinere Fleischstücke salze man erst nach dem Braten, größere, nachdem sie auf allen Seiten überbraten sind, dadurch bleiben sie saftiger und nahrhafter. Wenn auch Fleisch durch andere eiweißhaltige Nahrungsmittel, wie Fische, Milch, Topfen, Käse, Hülsenfrüchte usw. zu ersetzen ist, so fällt es doch, besonders geistig arbeitenden Menschen, die infolge ihrer sitzenden Lebensweise schwer verdauliche Gerichte nicht vertragen, schwer, sich an die fast fleischlose Kost zu gewöhnen.

In diesem Kochbuch wird auch eine so genannte Kochkiste propagiert, bei der die Kochtöpfe nach der Vorkochzeit in eine mit Papier, Holzwolle oder Heu gefüllte Kiste rund 6 bis 10 Zentimeter über dem mit Heu oder Ähnlichem gefüllten Kistenboden positioniert werden, damit *die in den Nahrungsmitteln enthaltenen, für unseren Körper so wichtigen Eiweißstoffe besser aufgeschlossen und leichter verdaulicht gemacht* werden. *Außerdem quillt das Stärkemehl durch die lange Kochdauer viel besser auf und wird vom Körper besser ausgenützt. Durch dieses Aufquellen geben aber die Nahrungsmittel auch viel mehr aus und wir brauchen weniger davon ... die in den Gemüsen enthaltenen Nährsalze schließen sich durch die lange, gleichmäßige Wärme viel mehr auf und sind dadurch für den Körper leichter aufnehmbar ... Für das Mittagessen werden z. B. die Speisen schon mit dem Frühstück vorgekocht.*


— 2 —

kommt dem Körper zugute und liegt nicht, wie es bei unachtsamem Kochen auf dem Herde durch Überlaufen der Fall ist, auf der Herdplatte.

4. Durch das Kochen in der Kochkiste ersparen wir viel an Brennmaterial. Zur Bereitung von Hülsenfrüchten z. B., diesen wichtigen, das Fleisch ersetzenden Nahrungsmitteln, müssen wir das Feuer im Herde durch viele Stunden unterhalten. Bereiten wir sie in der Kiste, so genügt eine kurze Vorkochzeit auf dem Herde oder auf Gas, und die Hülsenfrüchte werden bei dieser Kochweise noch viel schmackhafter.

— 3 —

verdaulicher und quellen viel mehr auf. Das gleiche gilt vom Fleisch, von Gemüsen und allen schwer gar werdenden Gerichten.

5. Die Kochkiste erspart viel Zeit und ermöglicht es auch der stark beschäftigten Hausfrau, täglich ein wohlschmeckendes Essen herzustellen. Für das Mittagessen z. B. werden die Speisen schon mit dem Frühstück vorgekocht, und der ganze Vormittag ist für andere Arbeiten gewonnen. Die Kochkiste erspart auch Geschirr, denn die Töpfe bleiben der Herdhitze nur kurze Zeit ausgesetzt, sie werden deshalb auch weniger rußig und ihre Reinigung braucht geringere Zeit und Mühe.

Die Einrichtung der Kochkiste ist so einfach und billig, daß sie sich jede Frau [illegible] anschaffen kann. Als Kochkiste kann jede beliebige gut schließende Kiste Verwendung finden, die wenn möglich einen übergreifenden Deckel haben soll. Die Kiste ist mit Heu, Holzwolle oder Papier zu füllen, und es können je nach Größe 2 oder 3 Töpfe darin Platz haben.

Der Boden muß 6 bis 10 cm hoch dicht mit Heu oder Holzwolle belegt sein, dann stellt man die Töpfe 8 bis 10 cm voneinander entfernt hinein und füllt alle Zwischenräume bis an den Rand der Töpfe so fest als möglich mit Heu u. dgl. aus. Hierauf dreht man die Töpfe einigemal hin und her, damit das Heu eine genau passende Höhlung bildet, in die man sie immer wieder einlegt. Zum Bedecken

2*

Kochen mit der Kochkiste.
In: Ida Schuppli: Kochbüchlein für knappe Zeiten.
Wien (Deuticke), 1916.
Sign. 515.845-B. Neu Mag

Das Kochbuch enthält überdies eine Reihe von Anleitungen zum Konservieren von Obst und Gemüse (saure Gurken, eingesäuerte Bohnen, gedörrte Apfelschalen usw.). Unter den Rezepten finden sich zahlreiche vegetarische Gerichte, aus denen aufgrund des temporären Fleischmangels der Einfallsreichtum beim Improvisieren spricht, etwa beim

Brennesselspinat: Zutaten: 1 kg geputzte Brennesseln, 3 dkg Mehl, 1 dkg Fett, 1 Maggiwürfel, Zubehör. Die gewaschenen jungen Brennesseln werden in siedendem Salzwasser 5 Minuten gekocht und dann durch ein Sieb getrieben. In die aus Mehl und Fett bereitete Einbrenn gibt man kleingeschnittene Zwiebel und Grünes, fügt die Brennesseln bei, läßt sie überdünsten und gießt ½ l Wasser, worin man einen Maggiwürfel aufgelöst hat, hinzu. Etwas Rahm verbessert das Gemüse. All die wildwachsenden Pflanzen wie Gänsefuß, Ziegenfuß, Vogelmiere, Schwarzwurz und Brunnenkresse können auf die gleiche Art zubereitet werden.

Das Kochbuch war gleichsam als Ergänzung zum 1913 erschienenen *Grabnerhof-Kochbuch* gedacht, das Betty Hinterer († 1968) mehrfach überarbeitete und 1952 bereits in zehnter Auflage erschien. In einer New Yorker Rezension vom April 1922 wurde als Besonderheit der Verzicht auf Alkohol bei den Kochanweisungen und das Ersetzen ausländischer Gewürze durch einheimische Küchenkräuter hervorgehoben.

Buchumschlag.
Karl Kohout: Die Kohle im Haushalt.
Neutitschin – Wien – Leipzig (Verlag Ender'sche Kunstanstalt), um 1917.
Sign. 535.474-A



Dieser Heiz-Ratgeber für Notzeiten wendet sich an gehobenere Haushalte mit eigenem Dienstpersonal, wie aus der Diktion einzelner Anordnungen hervorgeht: *Lasse nie dein Dienstpersonal, besonders ländliches, ohne Kontrolle über den Inhalt deiner Kohlenkiste verfügen. Mangelnde Intelligenz und Anpassungsfähigkeit an die Gebote der Gegenwart, alte schlechte Gewohnheiten von »zu hause«, wo in allem Überfluß war, werden dir manchen Zentner Kohle nutzlos und zum Schaden deines Haushaltsgeldes in Rauch verwandeln.*

Kohlennot behoben!
Plakat, Österreich, um 1918.
Sign. Plakat Nr. 16304038

Das von verschiedenen Benützerinnen fortgeschriebene Kochheft (das Honigkuchen-Rezept auf fol. 57v. ist mit 1940 datiert) dürfte allerdings schon im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts begonnen worden sein. Es weist mit seinen Rezepten für *Karlsbaderringerl* (fol. 9r. und 13v.), *Dukatenbuchteln* (fol. 15v.), eine *Krönungstorte* (fol. 19v.), *Egererknödel* (fol. 11v.) und *Wienertascherl* (fol. 25v.) noch kulinarische Reminiszenzen an die Monarchie auf. Es wurde bis hinein in den Zweiten Weltkrieg mit Rezepten ergänzt, unter denen sich auch ein Rezept für *Kriegslinzertorte* findet, wobei die Kochanleitung fehlt – diese dürfte den Köchinnen geläufig gewesen sein:

Kriegslinzertorte: 30 d(kg) Mehl, 15 d(kg) Zucker, 12 d(kg) Fett, 3 d(kg) geriebene Schokolade, Zimt, Gewürznelken, ½ P. Backpulver, 10 d(kg) Marmelade, zum bestreichen (oben ein Gitter flechten).

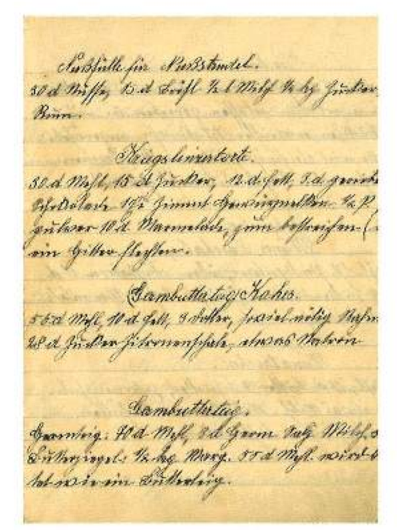
Auffällig an diesem Rezept ist die Verwendung von Schokolade, wie wir sie sonst kaum aus dem Zutatenrepertoire für die klassische Linzertorte kennen. Lediglich in dem jüngst von Waltraud Faißner publizierten Kochbuch für Antonia Paumfried, einem aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammenden handgeschriebenen Kochbuch in den Sammlungen des Linzer Landesmuseums (MS 214), findet sich eine *Linzer Torten mit Schokolad* (vgl. Faißner 2004, S. 88).

Heute versorgt Amerika die österreichischen Kinder.
Plakat, Österreich, 1920.
Sign. Plakat Nr. 16304328



Digestif

Das rechte Maß liegt in der Mitte
zwischen dem Zuviel und Zuwenig
ARISTOTELES (384–322 v. Chr.)



Handschriftliches Rezept für eine Kriegslinzertorte.
In: Kochrezeptheft.
1. Hälfte 20. Jahrhundert.
Wien, Erika Krause

Kochbücher haben Saison – es scheint ein Paradoxon unserer Zeit zu sein, dass zwar in den westlichen Industrieländern immer weniger Zeit zum Kochen wie auch zum Essen zur Verfügung steht, gleichzeitig aber die Flut an Kochbuch-Neuerscheinungen ständig steigt. Kochen gilt heute als eine Form der Unterhaltung. Der *Gourmet Cook* wird vor allem an Wochenenden aktiv; daneben behauptet sich der *Pressure Cook*, der schnell und schnörkellos gesunde und schmackhafte Kost zuzubereiten weiß. Kochten 1997 nur 30 Prozent der gut situierten Österreicher, so wurden 2005 bereits 48 Prozent registriert.

Um seine persönliche Geschmackslinie zu finden, stehen heute genügend kulinarische Partituren zur Verfügung. Viele Kochbücher entstanden wohl aus der Sehnsucht nach einer kulinarischen Vielfalt sowie einem sinnlichen Erlebnis, die uns Berichte und Bilder von opulenten Tafeln und virtuos dekorierten Speisen erahnen lassen. Festlich-kulinarische Extravaganzen vermuten wir eben bevorzugt in einer fernen (verklärten) Vergangenheit, irregeleitet von der Vorstellung, deftige Rittermähler mit raubeinigen Zechkumpanen, üppige Barockfeste mit prächtigsten Schauspeisen und dekadente Galadiners der Jahrhundertwende wären kulinarischer Alltag gewesen. Vielleicht ist es aber nur das sinnliche und kommunikative Gemeinschaftserlebnis, nach dem wir uns in einer immer anonymeren, vereinsamenden Gesellschaft sehnen – ob im Haubenlokal, Dorfwirtshaus oder am Würstelstand.

Neben dem Blick zurück in die Vergangenheit orientiert sich das Interesse zunehmend an internationalen Kochtraditionen. Begünstigt wird dieser Trend durch das Angebot an exotischen Fischen, Gewürzen oder Früchten. Fangfrische Tintenfische, saftige Physalis und Mangos oder giftgrüner Wasawi machen, bei genügender Kochkenntnis, jede exotische Küchenkreationen möglich – vorausgesetzt, man denkt nicht an die sozialen Erntebedingungen in den jeweiligen Ländern, an das

Kerosin und Benzin, das Flugzeuge und LKWs für den Transport benötigen, oder an den Preis, den diese lukullischen Exoten im Vergleich zu heimischen Alternativen in der Regel kosten. Über all dem bleibt die Sehnsucht nach einer unverfälschten Küche, die wir bei fremden Völkern genauso vermuten wie bei unseren Großeltern, die noch ohne Berührungsängste zu all jenen deftigen Zutaten greifen konnten, vor denen uns heute Mediziner und Diätberater eindringlich warnen. Noch immer stehen laut einer Fessel-Umfrage Schnitzel und Co in 80 Prozent der österreichischen Haushalte zumindest einmal pro Woche auf dem Speiseplan, hingegen stillen nur 43 Prozent der Österreichischer ihren Hunger zumindest einmal pro Woche mit leichterer mediterraner Kost; asiatische Kost gönnen sich überhaupt nur 15 Prozent der Österreicher einmal oder mehrmals pro Woche – unsere Essgewohnheiten verraten mehr, als uns manchmal lieb ist.

Wir leben in einer Zeit der Extreme, in der Übergewichtige ihre seelischen Probleme schon im Kindesalter mit üppigen Mahlzeiten kompensieren, die man abseits der ächtenden Blicke der Gesellschaft verschlingt, und in der uns Magersüchtige vor Augen führen, wie ein modekonformes Körperstyling fatal pervertiert wird – oder kulinarische Gags und skurrile Eventrahmen als Ersatz für das sinnliche Erlebnis aufgeboten werden. *Essen und trinken, was man erreichen kann, bis man übervoll ist, heißt über das natürliche Bedürfnis hinausgehen durch ein Zuviel; denn die natürliche Begierde geht nur auf Beseitigung des Mangels,* monierte schon Aristoteles in seiner *Nikomachischen Ethik* (3. Buch, 13. Kap.): *Man nennt solche Leute Knechte des Bauches, weil sie sich den Bauch über Gebühr voll stopfen ... Die Leute, denen man solche Gelüste zuschreibt, sündigen zum Teil dadurch, dass sie nicht an den rechten Dingen ihre Freude haben ... und wenn es Dinge sind, an denen man sich erfreuen darf, so übertreiben sie den Genuss über das rechte Maß.* Angesichts der akuten Hungersnot, die in vielen Teilen der Erde herrscht, kann wohl nur noch das Prinzip Teilen einen solchen Genuss legitimieren.

Hannes Etzlstorfer
Wien, Aschermittwoch 2006



Oben:
In: Kochbuch der Fa. König (o. O., o. J.). Wien, Privatbesitz
Kindheitserinnerungen ans Essen mit den Augen: die König-Vanillinzucker-Bilderrezepte mit den vielen süßen Versuchungen zur Weihnachtszeit. Die Farben sind längst vergilbt, die Erinnerung an vertraute Küchengerüche ist geblieben.

Unten:
Speisekarte: Gastwirtschaft im Stöckl (Carl Hauswirth), Schloss Schönbrunn.
Wien, Christian Brandstätter

Literatur

Der Adler, Wien, 16. 7. 1933 (Adolf Loos über Salzstreuer).

DORIS AICHHOLZER: *»Wildu machen ayn guet essen ...«. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Ersteditionen, Übersetzung, Kommentar*. Bern–Wien 1999.

ELISABETH ALFÖLDI-ROSENBAUM: *Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus der »Kochkunst« des Apicius*. Zürich 1970.

ELSIE ALTMANN-LOOS: *Adolf Loos. Der Mensch.* Wien–München 1968.

JACQUES ANDRÉ: *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris 1961.

Antworten von Adolf Loos. In: *Neues 8-Uhr-Blatt*, Wien, 4. 10. 1919 (Vortragszyklus von Adolf Loos: *Äußere Kultur im 20. Jahrhundert*).

MARCUS GAVIUS apicius: *De re coquinaria – Über die Kochkunst. Hrsg., übersetzt und kommentiert von Robert Maier*. Stuttgart 1991.

ARCHESTRATUS: *The Life of Luxury: Europe's Oldest Cookery Book. Translated, with Introduction & Commentary by John Wilkins and Shaun Hill*. Dartington 1994.

ALFRED AUER u. a. (Hrsg.): *Philippine Welser & Anna Caterina Gonzaga. Die Gemahlinnen Ferdinands II.* Ausst.-Kat., Wien–Innsbruck 1998.

ANNA AUER (Hrsg.): *Übersee. Flucht und Emigration österreichischer Fotografen 1920–1940*. Ausst.-Kat., Wien 1997.

KARL BAAS: *Heinrich Laufenberg von Freiburg und sein »Gesundheitsregiment« (mit Textproben)*. In: *Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins* (ZGORh), NF 21, 1906, S. 363ff.

HANS-DIETER BAHR: *Die Sprache des Gastes. Eine Methaethik*. Leipzig 1994.

ADRIAN BAILEY, ELISABETH LAMBERT ORTIZ, HELENA RADECKA: *Die große internationale Speisekammer. Die umfassende Enzyklopädie der Lebensmittel.* Bindlach 2003.

ILSEBILL BARTA-FLIEDL, ANDREAS GUGLER, PETER PARENZAN (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa*. Hamburg 1998.

GERDA BARTH: *Eine gute Speiss von weichem Hirsch-Gewey. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den älteren Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek*. In: Franz Patzer (Hrsg.): *Neue Forschungsergebnisse aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek*. Wien–München 1979, S. 81–132.

REINHARD BARTH, FRIEDEMANN BEDÜRFTIG: *Taschenlexikon Päpste*. München 2000.

STEFAN BAUER: *Bartolomeo Platina (eigentl. Barolomeo Sacchi)*. In: Traugott Bautz (Hrsg.): *Biographisch-Bibliographisches Kirchenlexikon*. Bd. 22, Hamm 2003, Sp. 1098–1103.

THIERRY BEAUVERT, PETER KNAUP: *Rossini. Bonvivant und Gourmet*. München 1997.

GERTRUD BECK: *Die Brautfahrt der Marie Antoinette durch die vorderösterreichischen Lande*. In: *Barock in Baden-Württemberg*. Ausst.-Kat., Karlsruhe 1981, Bd. 2, S. 311–324.

VERA J. BEHALOVÀ: *Das Loos-Service von J. & L. Lobmeyer*. In: *Bauforum*, 6. Jg., Heft 39, Wien 1973, S. 48–49.

MOSHE BEN-GIDEON: *Alles koscher*. Stuttgart–Leipzig 1999.

GERTRUD BENKER: *Bürgerliches Wohnen. Städtische Wohnkultur in Mitteleuropa von der Gotik bis zum Jugendstil*. München 1984.

GERTRUD BENKER: *In alten Küchen. Einrichtung, Gerät, Kochkunst*. München 1987.

THOMAS BERNHARD: *Ritter, Dene, Voss*. Frankfurt/M. 1984.

OTTO BIBA: *Die adelige und bürgerliche Musikkultur. Das Konzertwesen*. In: Gerda Mraz, Gottfried Mraz, Gerald Schlag (Hrsg.): *Joseph Haydn in seiner Zeit*. Ausst.-Kat., Eisenstadt 1982, S. 255–263.

WALTER BICKEL, RICHARD GOLLMER (Hrsg.): *Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. Apicius Coelius In Re Quoquinaria*. Frechen 2000.

ANSELM BILGRI: *Die Fastenordnung der katholischen Kirche heute*. In: Anselm Bilgri, Klaus Wilhelm Gérard (Hrsg.): *Das Kloster Andechs Fastenbuch. Auf der Suche nach dem Wesentlichen*. Augsburg 2002, S. 120ff.

EVA BIMLINGER: *Mahlzeit! Tischgebet, Tafelluxus und Big Mac*. In: Elisabeth Vavra (Hrsg.): *Familie. Ideal und Realität*. Ausst.-Kat., Horn 1993, S. 68–77.

HELMUT BIRKHAN: *Ministerialenliteratur in Österreich*. In: *Die Kuenringer*. Ausst.-Kat., Wien 1981, S. 417ff.

KURT BIRSAK: *Musikalische Seitenpfade der Mozart*. In: *Salzburg zur Zeit der Mozart*. Ausst.-Kat., Salzburg 1991, S. 205–216.

HORST BLANCK: *Essen und Trinken bei Griechen und Römern*. In: *Antike Welt*, 11, 1980, S. 17–34.

MATTHIAS BODE: *Apicius. Anmerkungen zum römischen Kochbuch. Das Kochbuch als Quelle zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte*. St. Katharinen 1999.

EDWARD BRANDT: *Untersuchungen zum römischen Kochbuche*. Leipzig 1927 .

OTTO BRUNNER: *Adeliges Landleben und europäischer Geist. Leben und Werk Wolf Helmhards von Hohberg 1612–1688*. Salzburg 1949.

STEFAN BURSCHE: *Tafelgerät und Naturform*. In: Ilsebill Barta-Fliedl, Andreas Gugler, Peter Parenzan (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa*. Hamburg 1998, S. 139–146.

JOSEF CACHÉE: *Die Hofküche des Kaisers. Die k. u. k. Hofküche, die Hofzuckerbäckerei und die Hofkellerei in der Wiener Hofburg*. Wien–München 1985.

ELIAS CANETTI: *Die Blendung*. Frankfurt/M. 1977.

HEIMO CERNY: *»Der Oesterreichische Ovid wirstu genennet ...«. Freiherr Wolf Helmhard von Hohberg (1612–1688) auf Süßenbach und Thumeritz – ein Barockdichter aus dem Waldviertel*. In: *Das Waldviertel*, 38. (49.) Jg., Heft 4/1989, S. 301–315.

Chronik 100 Jahre Grabnerhof. Liezen 1993.

ANDREW DALBY: *Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit*. Stuttgart 1998.

JAMES N. DAVIDSON: *Kurtisanen und Meeresfrüchte. Die verzehrenden Leidenschaften im klassischen Athen*. Berlin 1999.

GÜNTER DÜRIEGL, GERBERT FRODL (Hrsg.): *Das neue Österreich*. Ausst.-Kat., Wien 2005.

RUDOLF EGGER (Übersetzer): *Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485–1487*. Klagenfurt 1947.

TRUDE EHLERT: *Das Kochbuch des Mittelalters*. Zürich 1991.

PETER EPPEL (Red.): *Frauenleben 1945. Kriegsende in Wien*. Ausst.-Kat., Wien 1995.

HANNES ETZLSTORFER (Red.): *Armut*. Ausst.-Kat., Horn 2002.

HANNES ETZLSTORFER: *Die Kunstsammlungen des Stiftes Schlierbach*. In: Hannes Etzlstorfer, Franz Rumpler (Hrsg.): *650 Jahre Stift Schlierbach*. Salzburg 2005.

WALTRAUD FAISSNER: *»Wie mann die Linzer Dortten macht«. Historische Rezepte zur »Linzer Torte« aus der Kochbuchsammlung der Bibliothek des OÖ. Landesmuseums*. Linz 2004.

ULRICH FICHTNER: *Die Deutschen und das Essen*. München 2004.

KURT FLASCH: *Bleibt der Erde treu. Typen des Renaissancezeitalters*. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, 10. 4. 1990 (Rezension von Eugenio Garins Buch *Der Mensch der Renaissance*).

PHILIPPUS FRANCISCUS FLORINUS: *Oeconomus prudens et legalis*. Bd. 3, Nürnberg 1751.

SYLVIA FONTANA: *Die Leimfarbe des 19. Jahrhunderts als Gestaltungsmittel in Innenräumen der Schweiz*. Dipl.-Arb., Bern 2004.

EDWARD M. FORSTER: *Aspects of the Novel*. London 1969.

LUDWIG FRIEDLAENDER: *Sittengeschichte Roms*. Leipzig 1922.

GOTTHARDT FRÜHSORGE: *Georgica Curiosa. Vom geistlichen Sinn der Anleitungsliteratur bei Wolf Helmhard von Hohberg*. In: Herbert Zeman (Hrsg.): *Die österreichische Literatur. Ihr Profil von den Anfängen im Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert*. Teil 2, Graz 1986, S. 1071–1085.

ANNI GAMERITH: *Tisch und Mahl*. In: Grete Klingenstein, Peter Cordes (Hrsg.): *Erzherzog Johann von Österreich*. Ausst.-Kat., Graz 1982, Bd. 1, S. 251–254.

GUDRUN GERLACH: *Essen und Trinken in römischer Zeit*. Köln 1992.

JOHANN WOLFGANG von Goethe: *Tagebücher*. Sophienausgabe, Bd. 3.1, Weimar 1887.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE: *Die Leiden des jungen Werther*. Münchner Ausgabe, Bd. 1.2, München 1987.

CLAUDIA GOLD-KRAUTGARTNER: *»... und dann war von Paulinchen nur noch die Asche da ...«. Zur Rezeption einiger Geschichten aus dem Struwwelpeter und Anti-Struwwelpeter durch Kinder von 5 bis 7 bzw. 9 und 11 Jahren*. Dissertation, Innsbruck 1983.

THEODOR GOTTLIEB: *Die Ambrasser* (sic!) *Handschriften. Ein Beitrag zur Geschichte der Wiener Hofbibliothek*. Leipzig 1900.

ANDREAS GUGLER: *Bankette in Wien und Dresden 1719. Die Hochzeit der Erzherzogin Maria Josepha mit dem Kurprinzen Friedrich August von Sachsen*. In: Ilsebill Barta-Fliedl, Andreas Gugler, Peter Parenzan (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa*. Hamburg 1998, S. 53–62.

ELEONORE GÜRTLER: *Esskultur und Tafelsitten*. In: Marco Abate (Red.): *Circa 1500*. Ausst.-Kat., Mailand 2000, S. 166f.

LUISE HAARER: *Kochen und Backen nach Grundrezepten*. Baltmannsweiler 1983.

ADOLF HAHNL: *Conrad Hagger. Neues Saltzburgisches Kochbuch*. In: *Salzburg zur Zeit der Mozart*. Ausst.-Kat., Salzburg 1991, S. 335f.

SIEGFRIED HAIDER: *Das Oberst-Erb-Hofkapellanat ob der Enns*. In: Herbert Kalb, Roman Sandgruber (Hrsg.): *Festschrift Rudolf Zinnhobler zum 70. Geburtstag*. Linz 2001, S. 55–81.

LOTHAR HARDICK, ENGELBERT GRAU (Hrsg.): *Die Schriften des heiligen Franziskus von Assisi*. Werl/Westf. 1991.

STEFAN HARDT: *Tod und Eros beim Essen*. Frankfurt/M. 1987.

INGRID HASLINGER: *Vom fürstlichen Speisen. Tafelkultur und Tafelzeremoniell im ausgehenden 18. Jahrhundert*. In: Jakob Michael Perschy (Red.): *Die Fürsten Esterházy. Magnaten, Diplomaten & Mäzene*. Ausst.-Kat., Eisenstadt 1995, S. 172–184.

INGRID HASLINGER: *Die Olio- oder Oleosuppe am Wiener Kaiserhof*. In: Ilsebill Barta-Fliedl, Andreas Gugler, Peter Parenzan (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa*. Hamburg 1998, S. 43f.

WOLFGANG HÄUSLER: *Erzherzog Rudolphs Besuch im südlichen Waldviertel und im Stift Göttweig im Jahre 1796*. In: *Das Waldviertel*, 39. Jg., Heft 3, 1990, S. 244–251.

GEROLD HAYER: *Das Kochbuch der Philippine Welser. Kommentar, Transcription und Glossar*. Leipzig 1983.

DORIS HECHT-AICHHOLZER: *»Ich will euch underweysen von der kuchen speysen«*. In: Reinhard Pohanka (Hrsg.): *Um die Wurst. Vom Essen und Trinken im Mittelalter*. Ausst.-Kat., Wien 2005, S. 13–46.

GEORG HEILINGSETZER: *Das Mondseeland als historische Landschaft und seine Zentren Kloster und Markt*. In: Dietmar Straub (Hrsg.): *Das Mondseeland*. Ausst.-Kat., Linz ²1981, S. 9–49.

GOTTFRIED HEINDL: *Und die Größe ist gefährlich oder Wahrhaftige Geschichten zur Geschichte eines schwierigen Volkes*. Wien–Berlin 1969.

ANDREAS HELLER, THERESIA WEBER, OLIVA WIEBEL-FANDERL (Hrsg.): *Religion und Alltag. Interdisziplinäre Beiträge zu einer Sozialgeschichte des Katholizismus in lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen*. Wien–Köln 1990.

UWE HENNING, WOLFGANG VIRMOND: *Briefdokumentation*. In: Wolfram Morath (Hrsg.): *Sommerreisen nach Salzburg im 19. Jahrhundert*. Salzburg 1998, S. 177–195.

RACHEL HEUBERGER, REGINA SCHNEIDER: *Koscher Style*. München 2004.

ALFONS HILKA, WERNER SÖDERHJELM (Hrsg.): *Petrus Alphonsus: Die Disciplina clericalis*. Heidelberg 1911.

GÜNTHER HÖDL: *Musiker, Tänzer, Spieler*. In: Barbara Maier (Red.): *Schauplatz Mittelalter Friesach*. Ausst.-Kat., Klagenfurt 2001, Bd. 2, S. 204.

JULIUS HOFFMANN: *Die »Hausväterliteratur« und die »Predigten über den christlichen Hausstand«*. Weinheim 1959.

WOLF HELMHARD FREIHERR VON HOHBERG: *Georgica curiosa aucta*. 3 Bde., Nürnberg 1716–1749.

ERNA HORN: *Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen*. München 1979.

FRANZ HUBMANN: *Land und Leut. Bäuerliche Baukunst, Brauchtum und Tracht in Österreich*. Wien–München–Zürich–Innsbruck 1979.

ANNEMARIE HÜRLIMANN, ALEXANDRA REININGHAUS: *mäßig und gefräßig*. Ausst.-Kat., Wien 1996 .

CLARISSA HYMAN: *Die jüdische Küche*. München 2004.

Illustrirter Kalender für 1848, Leipzig 1848.

Illustriertes Wiener Extrablatt, Wien, 25. 3. 1911 (W. Wymetal: *Vom Gehen, Stehen, Sitzen, Liegen, Essen und Trinken*).

ALEXANDER JENISCH: *»Regimen Sanitatis« von Heinrich von Laufenberg. Ein mittelhochdeutsches Gedicht*. Dissertation, Straßburg 1908.

MARIJA JOVANOVIC, MARTINA MAYRHOFER: *Die Geschichte des Geschirrspülers*. Wien 1999 (Publikation auf frauenweb.at).

JAMES JOYCE: *Ulysses*. Frankfurt/M. 1975.

ALICE KALTENBERGER: *Die Grabungen des österreichischen archäologischen Instituts im ehemaligen Benediktinerkloster (»Schloss«) Mondsee. Ein archivalischer Beitrag zu den Speisegewohnheiten im Kloster. Die erhaltenen Speisezettel der Jahre 1538/39, 1632 und 1730*. In: *Jahrbuch des oberösterreichischen Musealvereines*. Linz 1998, Bd. 143 (Abhandlungen), S. 53–153.

HUBERT KAUT, LUDWIG SACKMAUER (Hrsg.): *Hans Pemmer*. Wien 1969.

MICHAEL KITZMANTEL: *Brennnesselsuppe und Eichelkaffee. »Alltag« zwischen Hamstern und Hoffen. Wels 1945–1948. Mitteilungen aus dem Stadtmuseum Wels*, Nr. 114, 2005.

GÁBOR KLANICZAY: *Alltagsleben und Elite im Spätmittelalter. Zivilisierte und Barbaren*. In: Gerhard Jaritz (Red.): *Mensch und Objekt im Mittelalter und in der frühen Neuzeit. Leben, Alltag, Kultur*. Wien 1990, S. 255–284.

BERNHARD KLEBEL: *Aufführungspraxis der Renaissancemusik in Österreich*. In: Rupert Feuchtmüller: *Renaissance in Österreich. Geschichte, Wissenschaft, Kunst*. Horn 1974, S. 335–336.

OSKAR KOKOSCHKA: *Adolf Loos zum Gedächtnis*. In: ders.: *Schriften 1907–1955*. München 1956.

OSKAR KOKOSCHKA: *Mein Leben*. München 1971.

JOHANN GEORG KRÜNITZ: *Oekonomisch-technologische Enzyklopädie*. 242 Bde., Berlin 1782–1858.

EUGEN KETTERL: *Der alte Kaiser wie nur einer ihn sah. Der wahrheitsgetreue Bericht des Leibkammerdieners Kaiser Franz Josephs I*. Wien 1929.

PETER F. KRAMML, SABINE VEITSFALK, THOMAS WEIDENHOLZER: *Stadt Salzburg. Geschichte in Bildern und Dokumenten*. Salzburg 2002.

HARRY KÜHNEL (Hrsg.): *Alltag im Mittelalter*. Graz–Wien–Köln 1984.

HANSJÖRG KÜSTER: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*. München [2]2003.

SALCIA LANDMANN: *Bittermandeln und Rosinen. Die berühmtesten Rezepte der jüdischen Küche*. München 1984.

HEINRICH LANGE: *Römische Terrakotten aus Salzburg*. Ausst.-Kat., Salzburg 1990.

GERTRUDE LANGER-OSTRAWSKY: *Erziehung*: In: Elisabeth Vavra (Hrsg.): *Familie. Ideal und Realität*. Ausst.-Kat., Horn 1993, S. 151–161.

GEORG CHRISTOPH LICHTENBERG: *Sudelbücher, Schriften und Briefe*. Bd. 1, München 1968.

GRETE LIHOTZKY: *Einiges über die Einrichtung österreichischer Häuser unter besonderer Berücksichtigung der Siedlungsbauten*. In: *Schlesisches Heim*, 8, 1921, S. 217–222.

CLAIRE LOOS: *Adolf Loos privat*. Wien 1936.

LINA LOOS: *Das Buch ohne Titel. Erlebte Geschichte*. Wien 1947.

LINA LOOS: *Adolf Loos und ich*. In: *Wort und Tat*, Wien, August 1947.

UTA LÖWENSTEIN: *Der Kaiserhof zu Wien und seine Feste im Spiegel der deutschen Zeremonialliteratur des 18. Jahrhunderts*. In: Ilsebill Barta-Fliedl, Andreas Gugler, Peter Parenzan (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur in Europa*. Hamburg 1998, S. 93–100.

JOHANN CHRISTIAN LÜNIG: *Theatrum Ceremoniale historico-politicum*. Leipzig 1719.

FRANZ MAIER-BRUCK: *Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost*. Wien 1981.

THOMAS MANN: *Buddenbrooks. Verfall einer Familie*. Frankfurter Ausgabe, Bd. 1.1, Frankfurt/M. 2002.

THOMAS MANN: *Zur Physiologie des dichterischen Schaffens*. In: ders.: *Reden und Aufsätze*. Bd. 1, Frankfurt/M. 1960.

THOMAS MANN: *Der Zauberberg*. Frankfurter Ausgabe, Bd. 5.1, Frankfurt/M. 2002.

WOLFGANG MATZ: *Adalbert Stifter oder Diese fürchterliche Wendung der Dinge*. München 1995.

REINHOLD MAYER (Hrsg.): *Der Babylonische Talmud*. München 1963.

LEO MAZAKARINI: *Das Hotel Sacher*. Wien [2]1977.

OTTO MAZAL: *Himmels- und Weltenbilder. Kleinodien österreichischer Buchmalerei aus der Österreichischen Nationalbibliothek*. Wien 1973.

OTTO MAZAL, FRANZ UNTERKIRCHER: *Katalog der abendländischen Handschriften*. Teil 3, Wien 1967.

GEORGE MCCLURE: *The Artes and the »Ars moriendi« in Late Renaissance Venice: The Professions in Fabio Glissenti's »Discorsi morali contra il dispiacer del morire, detto Athanatophilia« (1596)*. In: *Renaissance Quarterly*, 51, 1998, S. 92–127.

C. MCDONALD: *Lebensgefühl und Haute Cuisine in der vorchristlichen Literatur*. In: *Hamburger Forschungen zur Geschichte der Eßkultur II*, Hamburg 1993, S. 153–177.

Meyers Conversationslexikon. Ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. 17 Bde., Leipzig–Wien [5]1892–1901.

RENATE MIGLBAUER: *Gestempelte und beschriftete Amphoren im Stadtmuseum Wels*. In: *Jahrbuch des Musealvereins Wels*, 1955, S. 120ff.

RENATE MIGLBAUER: *Aneignende Wirtschaft*. In: Olaf Bockhorn u. a.: *Katalog Stadtmuseum Wels 2. Sammlung Landwirtschaftsgeschichte. 26. Jahrbuch des Musealvereines Wels*. Wels 1987, S. 118–123.

RENATE MIGLBAUER: *Culinaria Romania. So aßen und tranken die Römer*. In: *Mitteilungen aus dem Stadtmuseum Wels*, 5, 1996, S. 1–4 (unpaginiert).

KARL PHILIPP MORITZ: *Anton Reiser*. Werke, Bd. 1, Frankfurt/M. 1999.

FRIEDRICH CARL VON MOSER: *Teutsches Hofrecht*. Bd. 2, Leipzig 1755.

INGO MÖRTH: *Bibliographie neuerer Literatur zum Themenbereich Essen und Trinken, Nahrung und Ernährung, Küche und Kochen*. Linz 1994.

THEODOR MUCH: *Judentum wie es wirklich ist*. Wien 1997.

OTTO MUEHL: *lettres à erika*. Dijon 2004.

MARTIN MÜLLER: *Das Schlaraffenland*. Wien 1984.

ROBERT MUSIL: *Der Mann ohne Eigenschaften*. Bd. 1, Reinbek 1978.

JUTTA NARDONE, WILHELM RIESS: *Surfleisch und Sauerkraut*. In: *Mitteilungen aus dem Stadtmuseum Wels*, 4, 1993, S. 1–12.

Neues Wiener Journal, Wien, 19. 3. 1911 (Adolf Loos: *Vom Stehen, Gehen, Sitzen, Schlafen, Essen und Trinken*).

Neues Wiener Journal, Wien, 21. 2. 1926.

Neues Wiener Journal, Wien, 28. 6. 1927 (Th.: *Das Marillenknödel-Derby des Herrn Adolf Loos*).

CARL NÖDL (Hrsg.): *Das unromantische Biedermeier. Eine Chronik in Zeitdokumenten 1795–1857*. Wien 1987.

ADOLF OPEL (Hrsg.): *Adolf Loos. Die potemkinsche Stadt*. Wien 1983.

ADOLF OPEL (Hrsg.): *Adolf Loos. Die Schriften 1897 bis 1900*. Wien–Klosterneuburg 2004.

GERT VON PACZENSKY, ANNA DÜNNEBIER: *Kulturgeschichte des Essens*. München 1994.

KURT PALM: *Suppe Taube Spargel sehr sehr gut. Essen und Trinken mit Adalbert Stifter*. Wien 1999.

AUGUST PATERNO: *Die Fastenspeisen der Pfarrersköchinnen*. Wien 1994.

FRANZ PATZER (Hrsg.): *Wiener Kongreßstagebuch 1814/1815. Wie der Rechnungsbeamte Matthias Franz Perth den Wiener Kongreß erlebte*. Wiener Schriften Heft 50, Wien–München 1981.

JAN PÄTZOLD: *Schlaraffenland oder Rezepte, wie einem gebratne Tauben ins Maul fliegen*. Berlin 1986.

JEAN PAUL: *Vorschule der Ästhetik*. Sämtliche Werke, Bd. 5, München 1963.

HANS-PETER V. PESCHKE, WERNER FELDMANN (Hrsg.): *Das Kochbuch der Alten Römer*. Düsseldorf 2003.

REINHARD POHANKA (Hrsg.): *Um die Wurst. Vom Essen und Trinken im Mittelalter*. Ausst.-Kat., Wien 2005.

REINHARD POHANKA: *Vom ehrlichen Armen zum Störenfried*. In: Hannes Etzlstorfer (Red.): *Armut*. Ausst.-Kat., Horn 2002, S. 29–38.

WILHELM RAABE: *Stopfkuchen*. Sämtliche Werke, Bd. 28, Freiburg 1953.

ARTHUR PRÜFER: *Johann Herrmann Schein*. Leipzig 1895.

JOSEF STEPHAN PRÜGL: *Schlägl im Josephinismus 1763–1816. Das Stift Schlägl und seine Pfarreien unter den Äbten Siard II. Dengler (1763–1797) und Wilhelm II. Waldbauer (1798–1816). Ein Beitrag zur Geschichte des Josephinismus im Lande ob der Enns*. Linz 1978.

CHRISTIAN RAPP: *Wiener Typen. Zur Erfindung und Karriere eines Soziotops*. In: Wolfgang Kos, Christian Rapp (Hrsg.): *Alt-Wien. Die Stadt, die niemals war*. Ausst.-Kat., Wien [2]2005.

Reimmichls Volkskalender für das Jahr 2006. Innsbruck–Wien 2005.

SABINE REINELT: *Puppenküche und Puppenherd in drei Jahrhunderten*. Weingarten 2002.

DIETER RICHTER: *Schlaraffenland*. Frankfurt/M. 1989.

FRIEDRICH W. RIEDEL: *Die Musikkultur der österreichischen Stifte*. In: Gerda Mraz, Gottfried Mraz, Gerald Schlag (Red.): *Joseph Haydn in seiner Zeit*. Ausst.-Kat., Eisenstadt 1982, S. 264–269.

FRIEDRICH W. RIEDEL: *Musikleben im Stift Göttweig*. In: Gregor M. Lechner (Red.): *900 Jahre Stift Göttweig*. Ausst.-Kat., Göttweig 1983, S. 442–480.

JEAN-JACQUES ROUSSEAU: *Bekenntnisse*. Frankfurt/M. 1985.

BURKHARDT RUKSCHCIO, ROLAND SCHACHEL: *Adolf Loos. Leben und Werk*. Salzburg–Wien [2]1987.

ROMAN SANDGRUBER: *Die Anfänge der Konsumgesellschaft*. Wien 1982.

ROMAN SANDGRUBER: *Biedermeier-Genüsse. Vom Bier bis zur Vergnügungsreise*. In: *Bürgersinn und Aufbegehren. Biedermeier und Vormärz in Wien 1815–1848*. Ausst.-Kat., Wien 1987, S. 596–601.

ROMAN SANDGRUBER, HARRY KÜHNEL (Hrsg.): *Genuss & Kunst. Kaffe, Tee, Schokolade, Tabak, Cola*. Ausst.-Kat., Innsbruck 1994.

MAXIMILIAN SCHIMBÖCK: *Siard Worath Abt von Schlägl (1661–1701–1721). Ein Beitrag zur Geschichte des Stiftes Schlägl in Oberösterreich*. Linz 1977.

ARNO SCHIROKAUER, THOMAS PERRY (Hrsg.): *Grobianische Tischzuchten*. Berlin 1957.

LISELOTTE SCHLAGER: *Ein Rieder Kaufmann und der Schratt-Gugelhupf*. In: *Der Bundschuh*, Bd. 3, Ried im Innkreis 2000.

ELISABETH SCHMUTTERMEIER: *Metall für den Gaumen*. Ausst.-Kat., Wien 1990.

SYBIL GRÄFIN SCHÖNFELDT: *Gestern aß ich bei Goethe*. Zürich 2002.

GABY VON SCHÖNTHAN, JOSEPH M. VON GRUMBACH-PALME: *Die Konditorei Zauner. Bad Ischl und das Salzkammergut. Eine kleine Kulturgeschichte*. Wien 1982.

LOTHAR SCHULTES (Red.): *Mozart in Linz*. Ausst.-Kat., Linz 1991.

LOTHAR SCHULTES: *Die gotischen Flügelaltäre Oberösterreichs*. Bd. 1, Linz 2002.

WALTER SENN: *Maximilian und die Musik*. In: *Maximilian I*. Ausst.-Kat., Innsbruck 1969, S. 73–85.

ADALBERT STIFTER: *Der Nachsommer*. München 1987.

A. STÜCKELBERGER: *Bild und Wort. Das illustrierte Fachbuch in der antiken Naturwissenschaft*. Mainz 1994.

Der Sturm, Berlin, November 1911 (Adolf Loos: *Vom Gehen, Stehen, Sitzen, Liegen, Schlafen, Wohnen, Essen und Sich-Kleiden*).

WERNER TELESKO: *Die Weisheit der Natur. Heilkraft und Symbolik der Tiere und Pflanzen im Mittelalter*. München–London–New York 2001

ERIKA THÜMMEL: *Von Kuheutern, Wildschweinsköpfen und Kalbsohren. Die »schriftstellernde Kochkünstlerin« Katharina Prato und ihre »Süddeutsche Küche«*. In: Carmen Unterholzer, Ilse Wieser (Hrsg.): *Über den Dächern von Graz ist Liesl wahrhaftig. Eine Stadtgeschichte der Grazer Frauen*. Wien 1996.

FRIEDRICH TORBERG: *Die Tante Jolesch*. München 1975.

NORBERT TSCHULIK: *Anton Bruckner im Spiegel seiner Zeit*. Wien 1955.

SIMON PHILIP DE VRIES: *Jüdische Riten und Symbole*. Wiesbaden 2005.

GEORG WACHA: *Küche, Köche, Kochen. Nahrung, Versorgung und Esskultur*. In: Herbert Knittler u. a.: (Red.): *Adel im Wandel*. Ausst.-Kat., Wien 1990, S. 147–157.

KARL HEINRICH WAGGERL: *Heiteres Herbarium. Blumen und Verse*. Salzburg 1950.

CHRISTOPH WAGNER: *Rossini. Eine kulinarisch-musikalische Biographie*. München 1998.

ROBERT WAISSENBERGER: *Wiener Nutzbauten des 19. Jahrhunderts als Beispiele zukunftsweisenden Bauens*. Wien–München 1977.

SEPP WALTER: *Die zwölf Szenenbilder aus dem Reiner Musterbuch in Stift Rein (1129–1979)*. In: Paulus Rappold u. a. (Hrsg.): *Stift Rein. 850 Jahre Kultur und Glaube*. Stift Rein 1979, S. 539–547.

GÜNTER WIEGELMANN: *Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten*. In: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegelmann: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972.

ALOIS WIELACHER: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987.

FRITZ WIENINGER: *Das musikalische Leben im Zeitalter der Renaissance*. In: *Italienische Kleinplastiken, Zeichnungen und Musik der Renaissance*. Ausst.-Kat., Wien 1976, S. 277ff.

GERHARD B. WINKLER: *Bernhard von Clairvaux: Sämtliche Werke lateinisch/deutsch*. Bd. 5, Innsbruck 1994.

GERHARD J. WINKLER: *Das »Esterházysche Feenreich«. Musik und Theater am Esterházyschen Hof*. In: Jakob Michael Perschy (Red.): *Die Fürsten Esterházy. Magnaten, Diplomaten & Mäzene*. Ausst.-Kat., Eisenstadt 1995, S. 128–139.

HANS WISWE: *Kulturgeschichte der Kochkunst, Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden*. München 1970.

MICHAEL WLADIKA: *Armut durch Krieg*. In: Hannes Etzlstorfer (Red.): *Armut*. Ausst.-Kat., Horn 2002, S. 113–129.

RENATE ZEDINGER (Hrsg.): *Lothringens Erbe. Franz Stephan von Lothringen (1708–1765) und sein Wirken in Wirtschaft, Wissenschaft und Kunst der Habsburgermonarchie*. Ausst.-Kat., St. Pölten 2000.

ULRIKE ZISCHKA, HANS OTTOMEYER, SUSANNE BÄUMLER (Hrsg.): *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*. Ausst.-Kat., München 1994.

HANS ZOTTER (Kommentar): *Medicina antiqua. Codex Vindobonensis 93 der Österreichischen Nationalbibliothek*. Graz 1996.

Register

Kochbücher, Gerichte und Rezepte

Erfasst und mit der entsprechenden Datierung versehen wurden die Autoren bzw. Titel (bei anonymen Publikationen) der Kochbücher. Soweit einlesbar, wurden auch die abgebildeten Gerichte und Rezepte verzeichnet. Die fett gedruckten Seitenangaben verweisen auf detailliert ausgeführte Rezepte.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

O

P

R

S

Der Herausgeber und die Co-Autoren

Hannes Etzlstorfer

Geboren 1959 in Lasberg in Oberösterreich; Kunst- und Kulturhistoriker, Ausstellungsmacher und Kulturjournalist; wissenschaftliche Konzeption bzw. Mitarbeiter zahlreicher Ausstellungen zur österreichischen Kunst- und Kulturgeschichte (Wien Museum, Kunstforum Wien, Oberösterreichisches Landesmuseum, Stadtmuseum Linz, Stadtgalerie Klagenfurt, Salzburger Barockmuseum u. a.); Forschungsschwerpunkt: monastische Kunstsammlungen Österreichs (in diesem Rahmen kunsttopographische Arbeiten für die Stifte Schlägl, Wilhering, Seitenstetten und Schlierbach); Edition zahlreicher Kataloge und Bücher.

Christian Benedik

Geboren 1961 in Wien; Kunsthistoriker; seit 1995 Kurator der Architektursammlung der Albertina Wien; 1997/98 Evaluator bei der EU Kommission DG X für Kulturprojekte; Forschungsschwerpunkte: Architekturgeschichte, öffentliches und höfisches Bauwesen in der habsburgischen Monarchie, Hofzeremoniell, Residenzbauten im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation, Bau- und Nutzungsgeschichte der Wiener Hofburg; in Vorbereitung ist eine Baugeschichte des Palais Albertina.

Gerald Heidegger

Studium der Vergleichenden Literaturwissenschaft, Germanistik, Anglistik und Amerikanistik in Wien, Dijon und Würzburg; seit 1999 Chefredakteur von *ORF Online*.

Markus Kristan

Geboren 1957 in Wien; Studium der Kunstgeschichte, Archäologie und Geschichte an der Universität Wien; 1987/88 Mitarbeit am österreichischen Denkmalkurzinventar (Dehio); anschließend Unterrichtstätigkeit in der Grafischen Lehr- und Versuchsanstalt Wien; seit 1993 in der Architektursammlung der Albertina; zahlreiche Publikationen zur österreichischen Architekturgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts (u. a. über Villen, Wohnungen, Läden und Lokale sowie über das Landhaus Khuner am Kreuzberg von Adolf Loos).

Michal Scheriau

Geboren 1961 in Wien; Studium der Kunstgeschichte und Judaistik an der Universität Wien; Ausbildung zur Gemälderestauratorin in den Werkstätten der Österreichischen Galerie sowie des Heeresgeschichtlichen Museums Wien; Lehrtätigkeit an der Meisterschule für Restaurierung der Akademie der bildenden Künste mit Schwerpunkt Kunsttheorie und Methodik für Restauratoren; Mitarbeit bei Ausstellungen und Katalogen; lebt und arbeitet in Wien.

Werner Sommer

Geboren 1969 in Eisenstadt; Studium der Handelswissenschaften an der Wirtschaftsuniversität Wien; Lehrgang für Kulturmanagement an der Hochschule für darstellende Kunst Wien; Studium der Kunstgeschichte an der Universität Wien; tätig im Bereich Ausstellungsorganisation.

Werner Telesko

Studium der Kunstgeschichte an der Universität Wien; 1988–1990 wissenschaftliche Tätigkeit am Österreichischen Historischen Institut in Rom; 1990–1993 Assistent des Kustos in den Kunstsammlungen des Benediktinerstiftes Göttweig; ab 1993 wissenschaftlicher Mitarbeiter der Kommission für Kunstgeschichte der Österreichischen Akademie der Wissenschaften; Promotion 1993; Habilitation 2000; 2002–2005 APART-Stipendiat (Austrian Programme for Advanced Research and Technology) der Österreichischen Akademie der Wissenschaften; seit September 2005 wissenschaftlicher Mitarbeiter der Kommission für Kunstgeschichte der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.

Aus dem Inhalt



ISBN 3-902510-41-2

